PRAKTYCZNA PANI

Nr 27

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

30 GROSZY

rok III

3 lipiec 1937

R. K. O. Radio — films.



NUMER TEN ZAWIERA 28 STRON TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT.

TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1 złoty

Opowiem wam o Jaszunach

Gdy wyjedziemy z Wilna w czerwcowe wczesne popołudnie oszmiańskim traktem, gdzieżby się wybrać, jak nie do Jaszun... Otoczą nas faliste podwileńskie wzgórza, rozszumią się przydrożne gaje i laski, rozzłoci się i rozsrebrzy młode zboże, na kamykach zaszumi wodna struga, pozdrowią nas spoza bezpretensjonalnych ogródków pobielone wiejskie chaty. Zapuścimy się w serce wileńskiej ziemi, uciszymy jej ciszą, opromienimy smutnym trochę słonecznym pyłem dawno przebrzmiałych legend. Bo podróż nasza do Jaszun, to właśnie jedna z podróży w zaczarowaną krainę pół-historii, pół baśni. Dlaczego? Żyje tu bowiem jedna z najromantyczniejszych legend, tutaj, w Jaszunach, przeżył swą pierwszą miłość Juliusz Słowacki...

O cztery mile od Wilna, przy oszmiańskim trakcie, w otoczeniu jakże pięknych lasów, nad porosłą wierzbą i olszyną, szeroko rozlaną Mereczanką, leży dwór Jaszuny. Bogaty ten majątek do końca XVIII stulecia był własnością możnych „królików" kresowych — książąt Radziwiłłów, którzy w XVI wieku, pogoniwszy za religijnymi nowinkami, założyli tu nawet zbór kalwiński. W ostatnich latach XVIII wieku odkupili Balińscy od Radziwiłłów cały majątek. Drugim jego właścicielem był znany historyk wileński, członek towarzystwa „szubrawców", wychowanek Akademii Wileńskiej, Michał Baliński. W 1820 roku poślubił on Zofię Śniadecką, córkę słynnego profesora i doktora Jędrzeja Śniadeckiego, a synowicę rektora Jana. Zofia zaś była starszą siostrą wybranki pierwszej serca poety, młodego Julka Słowackiego, była siostrą Ludwiki Śniadeckiej.

*

Obaj profesorowie Śniadeccy pochodzili z ziemiańskiej rodziny wielkopolskiej spod Żnina, obaj też całe prawie życie poświęcili Litwie. Jan Śniadecki, słynny matematyk i astronom, znakomity rektor Akademii Wileńskiej w latach 1807 — 1815, starszy był od brata Jędrzeja o 12 lat, traktował go też raczej po ojcowsku, niż po bratersku. Widząc niezwykłe zdolności brata, ujawnione podczas czteroletnich studiów medycznych na uniwersytecie w Krakowie, umożliwił mu następnie studia we Włoszech i w Anglii. Powrócił stamtąd Jędrzej Śniadecki już jako sława, znakomitość w swoim zawodzie, nikogo też nie zdziwiło, gdy 30-letniemu podówczas młodemu lekarzowi i chemikowi zaproponowano katedrę w Wilnie w 1797 roku. Tak Jędrzej Śniadecki został profesorem uniwersytetu, którego rektorem został potem brat jego Jan i tak obaj znani uczeni związali swe życie z Litwą. Profesura, a głównie olbrzymia praktyka lekarska wzbogaciła szybko Śniadeckiego. Nabył on wkrótce trzy majątki ziemskie, tak, że obie jego córki stały się bardzo posażnymi pannami, a jedyny syn mógł się dowoli kształcić i podróżować. Z tych trojga młodych Śniadeckich sławę sobie aż do dni naszych zdobyła najmłodsza córka, Ludwika, pierwsza miłość Juliusza Słowackiego.

*

Ludka Śniadecka urodziła się 8 sierpnia 1802 roku. Powierzchowności była niezwykłej: brunetka, o dużych oczach i bardzo jasnej cerze, o greckim wspaniałym profilu, odznaczała się przy tym ogromnym wykształceniem, inteligencją i kulturą. Szczęścia w życiu biedaczka nie znalazła, sama go też nikomu nie dała. Ujrzawszy światło dzienne na spokojnej, cichej Litwie, oczy zamknęła w Konstantynopolu jako małżonka generała Sadyka. Cóż ją tak gnało po świecie? Czemu w bliskich sobie stronach szczęścia nie spotkała? Długa to historia, nie należąca właściwie do legendy Jaszun, mimo to do powtórzenia konieczna, jeśli mamy należycie zrozumieć młodocianą tragedię Julka Słowackiego.

Ludwika Śniadecka na życie całe najgoręcej i najwierniej pokochała Rosjanina, oficera, Waldemara Rimskiego - Korsakowa. Fakt ten tłumaczy wszystko. Łatwo sobie wyobrazić, co mogła przynieść miłość jednej z najpiękniejszych i najzamożniejszych Polek, córki znanej rodziny i rosyjskiego oficera. Było to przecież Wilno, rok 1822... Kilka spotkań na balach, wizyty, rozmowy... Serce Ludki zapłonęło. Czy on jej wzajemnością odpowiedział, nie wiadomo, tajemnicę tę zabrał ze sobą do grobu, zginął bowiem na polu bitwy na Krymie. Ludka „kochała wiernie — wierność była w modzie"... Odmówiła starającym się o jej rękę — Łobojce, Sławińskiemu, Listowskiemu i najwytrwalszemu Domeyce. Ostro też odmówiła młodemu Julkowi Słowackiemu, gdy odważył się jej wyznać tajemnicę swego serca w jaszuńskim parku... Powróćmy więc do naszej legendy.

*

W 1820 roku zamieszkała w Jaszunach Zofia ze Śniadeckich, najstarsza córka Jędrzeja, zamężna za znanym historykiem Balińskim. Po kilku latach dom zaroił się tupotem małych dziecięcych nóżek, rozebrzmiał radosnym śmiechem. Obaj profesorowie (bo rektor Jan kawalerem pozostał) coraz częściej do wnucząt zaglądać zaczęli. Wreszcie w 1824 roku Jan Śniadecki postanowił na stałe w Jaszunach zamieszkać. Według planów prof. Karola Podczaszyńskiego na brzegu Mereczanki, w przepięknym parku, stanął biały, obszerny pałac (patrz fotografie niżej), na



Romantyczne brzegi Mereczanki.



Pałac w Jaszunach.

miejsce starego i ciasnego trochę dworku. Odtąd Jaszuny stały się centrum życia towarzyskiego; nie upłynął tydzień, żeby ktoś z Wilna czy z daleka nawet do Jaszun nie przyjechał. Wśród gości zaś najczęściej byli Jędrzejostwo Śniadeccy z córką Ludwiką i pani Salomea Bécu z synem swym z pierwszego małżeństwa, Julkiem Słowackim.

•

Bohaterkę pierwszej swej miłości, Ludkę Śniadecką, znał Juliusz Słowacki od dziecinnych lat, obie bowiem rodziny, wielce ze sobą zaprzyjaźnione, długi czas mieszkały w Wilnie w jednym domu przy ul. Zamkowej (zdobi go dziś pamiątkowa rzeźba i tablica z napisem „Tu mieszkał Juliusz Słowacki", patrz fotografia obok). Przyszły poeta liczył sobie lat 10, gdy poznał Ludwikę, pokochał ją, mając lat 14, a wyznał jej tę miłość i został jakże boleśnie odepchnięty w 19-tym roku życia. Ludka Śniadecka była serdeczną przyjaciółką przyrodnich sióstr poety, który o 7 lat młodszy, był dla nieszczęśliwie zakochanej Ludwiki dzieckiem tylko. Na zebraniach towarzyskich tańczyła jednak z nim czasem na prośbę matki jego. „Wyobrażają sobie" pisała nawet do siostry Zofii do Jaszun w 1825 r. „że jest we mnie zakochany i kilka faktów zdaje mi się to potwierdzać" — nic jednak więcej miłością tą się nie interesowała, sama zajęta Waldemarem Korsakowem. Tak w każdym razie było w Wilnie. Podczas częstych wizyt w Jaszunach była Ludka łaskawszą dla młodziutkiego poety. „Czerniła się na wieki miłością daremną" powiada o niej Słowacki w swej „Godzinie myśli", ale pocieszając się tą goryczą jej niewzajemnej miłości, tak dalej o swych stosunkach z Ludką opowiada:

„Nieraz z dziewicą bory przelatywał ciemne,
Gdy pod ich końmi iskry sypały się z głazów:
Mówili wzajem myśli głębokie, tajemne".

W 1828 roku, jesienią, w jaszuńskim parku wybiła ostatnia chwila miłości. W alei, dziś aleją Słowackiego zwanej, „o księżyca wschodzie", gdy z drzew opadły liście a na niebie rozbłysły pierwsze blade gwiazdy — poeta wyznał swą miłość ukochanej. „Księżyc płynął samotny, las szumiał daleki" — i w tej chwili padły słowa miłości. A po kilku minutach Julek został sam „zabity słowami, dumnym wstydem drżący" — Ludka mu odmówiła...

•

O tej to najromantyczniejszej legendzie Jaszun dumamy w wiosenny wieczór w malowniczym jaszuńskim parku. Pachną z daleka jaśminy i róże, park rozbrzmiewa pieśnią słowików, nad nami roziskrzone niebo. Nie tak, jak wtedy, gdy jesienny krajobraz odpowiadał najlepiej chwili rozstania. Ale w parku jaszuńskim, gdy wolno chodzimy po wąskich alejkach i półgłosem rozmawiamy o tej wielkiej, romantycznej miłości, czujemy jednak, że żyje tu tej miłości dusza. Szumi o niej srebrna w poświacie księżyca Mereczanka i stare drzewa w jaszuńskim parku... *Janc.*



Pamiątkowa tablica na domu przy ul. Zamkowej w Wilnie.

Cenne pamiątki polskie w Paryżu

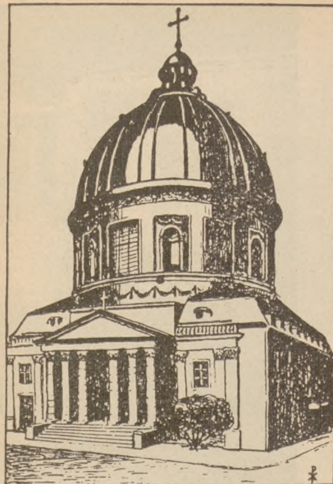
Jednym z najpiękniejszych zabytków Paryża, a dla Polaków najdroższą pamiątką, to kościół Wniebowzięcia N. M. Panny, zwany kościołem Polskim w Paryżu, położony przy ulicy St. Honoré nr. 263 bis.

W kościele tym skupiała się nasza wielka emigracja polityczna, przybyła do Paryża po upadku powstania listopadowego w 1831 r. Przekonawszy się, że już żadna siła ziemska nie wskrzesi ukochanej Ojczyzny, całą ufność położyli w Bogu i jak wielki patriota, rektor Misji Polskiej w Paryżu, A. Jełowicki (były poseł na sejm, porucznik wojsk polskich z 1831 r.), stale powtarzał do ówczesnej emigracji: „Służcie Bogu Polacy, a Bóg zbawi Polskę". Więc też na nabożeństwa polskie schodziło się liczne duchowe przedstawicielstwo Polski, zakutej w kajdany niewoli, najznakomitsi poeci z Adamem Mickiewiczem i Słowackim na czele, polscy dygnitarze i żołnierze z powstania listopadowego. Ale niestety, zmarli wygnańcami... a dziś w tym samym kościele w prezbiterium, po prawej stronie, znajduje się fotel dla Pana Ambasadora Rzeczypospolitej Polski, który obecnością swoją dokumentuje istnienie zmartwychwstałej i wielkiej Mocarstwowej Polski.

Marszałek Śmigły-Rydz podczas swego pobytu w Paryżu w zeszłym roku był w Kościele Polskim na uroczystym nabożeństwie, odprawionym przez Rektora Misji Polskiej Ks. Dr Paulusa, na które Misja wysyłała specjalne zaproszenia.

Również z okazji rocznic i obchodów narodowych, odbywają się uroczyste nabożeństwa, na które licznie przybywają Polacy z Paryża i okolicy. Będąc w Paryżu w dniu Święta Niepodległości 11 listopada, miałam okazję brać udział w uroczystym nabożeństwie i byłam głęboko wzruszona, widząc, jak przed Kościołem Polskim, na bruku paryskim, zaczęli się zbierać Polacy, witając się ze sobą serdecznie. Było kilkunastu oficerów polskich w mundurach, organizacje społeczne jak: Hallerczycy, Harcerze, Powstańcy, Związek Strzelecki, Sokoli i inni, i ze szdandarami wyczekiwali przed kościołem przyjazdu Pana Ambasadora Rzeczypospolitej Polskiej Łukasiewicza. Wzruszający był moment, gdy podczas nabożeństwa wszyscy Polacy z wielkim entuzjazmem zaśpiewali „Boże coś Polskę" i słowa „Ojczyźnie wolnej pobłogosław Panie"... podczas gdy dawniejsza emigracja polityczna w kościele tym ze łzami wznosiła błagania „Ojczyznę wolną racz nam wrócić Panie".

Wejście do Kościoła zdobi kilka klasycznych kolumn korynckich, a wnętrze olbrzymiej wspaniałej kopuły, upiększa dzieło Karola de la Fosse „Wniebowzięcie", malowane al fresco. Po prawej stronie znajduje się ołtarz Matki Boskiej Częstochowskiej, nad którym jest olbrzymi obraz malarza Van Loo — Adoracja Mędrców, a poniżej dzieło rzeźbiarza polskiego Sokolnickiego „Chrystus ubiczowany". Z lewej strony znajduje się marmurowa płyta ku czci wielkiego patrioty Ks. Jełowic-



Kościół Polski w Paryżu. Rys. ks. rektor dr Paulus.

kiego, odsłonięta przez b. Ambasadora Chłapowskiego w roku 1930. W prezbiterium z dwóch stron ołtarza umieszczono kilka chorągwi polskich.

Historia Kościoła Polskiego zaczyna się od r. 1836, kiedy to z inicjatywy Adama Mickiewicza emigracja polska z Bohdanem Jańskim na czele założyła odrębny zakon, który nazywano też Stowarzyszeniem Patriotyczno-Religijnym, a który później zwano „Zmartwychwstańcami" (czekający na Zmartwychwstanie Polski).

Początkowo nabożeństwa odbywały się w kaplicy Kalwaryjskiej w kościele św. Rocha przy ul. St. Honoré, a w r. 1850 przeniosła się Misja Polska oficjalnie do kościoła Wniebowzięcia N. M. Panny pod nr. 263 bis przy ul St. Honoré i kościół ten otrzymał nazwę Kościoła Polskiego i jest nim po dziś dzień.

Kościół Wniebowzięcia N. M. Panny był mocno zagrożony podczas Wielkiej Rewolucji, kiedy został skonfiskowany i zamieniony na skład rynsztunków wojennych, a znajdujący się obok klasztor był całkowicie zburzony. Później jednak przeniosła się do niego obecna parafia św. Magdaleny aż do chwili, kiedy rząd francuski oddał tejże parafii Świątynię Chwały (Temple de la Gloire), zbudowaną przez Napoleona I, a Kościół Wniebowzięcia stał się kościołem filianym parafii La Madeleine.

Tradycja mówi, że w czasie Wielkiej Rewolucji wszyscy mający być straceni na gilotynie, byli prowadzeni na stracenie na Place de la Concorde obok drzwi kościelnych, i kiedy Ludwik XVI, a później królowa Maria Antonina szli na śmierć, zwróciwszy się twarzą do kościoła, serdeczną odmówili modlitwę.

Później w 1806 r. w Kościele Wniebowzięcia odprawiał mszę św. papież Pius VII, podczas swego przymusowego pobytu w Paryżu.

W r. 1870, w czasie komuny paryskiej, Kościół Polski już był skazany na zagładę i ocalał tylko dzięki istnieniu Misji Polskiej. Komuniści skradli jednak kilka kosztownych kielichów, a gdy się o tym dowiedział papież Pius IX przysłał na ręce ówczesnego rektora księdza Witkowskiego monstrancję.

Pod koniec urzędowania rektora ks. Postawki zachodzi wielka zmiana w pracy Misji Polskiej, gdyż po dawnej wielkiej emigracji politycznej napłynęła masowo polska emigracja zarobkowa.

By jednak komunizm, poganizm oraz wielkie rozluźnienie obyczajów nie pochłonęły tej przeszło pół milionowej rzeszy naszych rodaków, z woli stolicy apostolskiej stał się ksiądz Kardynał Prymas Polski, Naczelnym Duszpasterzem i Opiekunem Emigracji Polskiej na całym świecie. Wówczas Misja Polska rozszerzyła swą akcję na tereny całej Francji, która szybko pokryła się siecią polskich placówek duszpasterskich, tak że obecnie jest we Francji około 100 księży polskich. Od r. 1934 **rektorem Misji Polskiej mianował ks. Kardynał Prymas, ks. Dr Witolda Paulusa, który jest niezwykle ruchliwy i pełen inicjatywy.**

Obok Kościoła Polskiego znajduje się siedziba Rektoratu Polskiej Misji Kat., gdzie koncentruje się cała praca religijno-narodowa. W Rektoracie Misji mieści się własna drukarnia, gdzie oprócz gazet drukuje się liczne broszury i książki; słowo drukowane dochodzi tam, gdzie Misja dotrzeć nie może. Najwięcej rozpowszechniony jest tygodnik katolicki p. t. „Polak we Francji".

Całą administracją drukarni, redakcją pism i ekspedycją gazet zajmują się księża polscy, pracując niezwykle intensywnie.

W grudniu 1935 r. odbyła się wspaniała uroczystość poświęcenia się całej emigracji polskiej Sercu Najświętszej Marji Pannie, Królowej Wychodźtwa Polskiego.

Jadący na tegoroczną Wszechświatową Wystawę niech nie pominą Kościoła Polskiego przy rue St. Honoré 263 bis, tuż przy Place de la Concorde.

Stefania Szyfterówna.
Poznań.

* * *

Ci wszyscy, którzy pragną,
Ci wszyscy niekochani
Staną u Bożych wrót.
Za ziemski ból i bagno
Szczęśliwość spłynie na nich,
Wieczysty cud.

Potęga Twa, o Boże!
Gdzież miara jej ogromu,
I gdzie jej kres?!
Jeśli zapłacić może,
To co należy komu
Za tyle łez?!

Boguwola

W kapeluszu czy bez –

zawsze piękne włosy!

Prawdziwie piękne włosy to klejnot. Kto je posiada, powinien pamiętać, że tylko odpowiednia pielęgnacja zachowa im piękny wygląd, jedwabisty połysk i łatwość układania się.



KAMILLOFLOR
wolny od alkalji Specjalny Shampoo zachowuje blond włosom ich naturalny jasny kolor i przywraca go, gdy włosy ściemniały.

BRUNETAFLOR
wolny od alkalji Specjalny Shampoo do ciemnych włosów podkreśla ich kasztanowaty odcień i nadaje im piękny połysk.

SHAMPOO ELIDA



pelerynka



EAUTÉS
SALO
DES
BAR
CA

Rodzina dobrze życzy

Gdy Joanna zaręczyła się z Jerzym, w rodzinie bliższej i dalszej zakipiało. Przede wszystkim wyliczyli dokumentnie, ile Joanna ma lat. Doliczyli się do... trzydziestu.

— Tak, teraz inne czasy — powiedziała ciocia Mania. — Dawniej, w tym wieku, to już panna ani marzyć mogła o wyjściu za mąż.

— Więc nareszcie wychodzisz za mąż, moje dziecko — krzyczała na całe mieszkanie głucha babcia Franciszka. — To się dopiero ucieszyć musieli twoi biedni rodzice! Kiedyż przedstawisz mi narzeczonego?

— Nigdy — pomyślała Joanna, pochylając się do ręki staruszki i uśmiechając uprzejmie. Gdy go jednak przedstawiła, babcia Franciszka powiedziała: — Moje biedne dziecko, on ci się podoba?... no, jeżeli ci się podoba...

W niedomówieniu zdania ukrył się i babciny sąd o Jurku i babcine wymagania co do męskiej urody i żal nad przyszłą dolą wnuczki, która — biedaczka — nie może już bardzo „przebierać" w konkurentach.

Matka i ojciec w najskrytszych tajnikach duszy kryli zdziwienie, że o rękę ich córki nie konkurował książę Windsoru, a w ostatecznym razie któryś z polskich Radziwiłłów. Głośno mówili: — Ten Jurek, to bardzo porządny człowiek. Bardzo!

Matka czasem miała wątpliwości. — Joasiu, czy on cię rozumie? Bo to widzisz, w małżeństwie dużo znaczy, gdy ludzie są dobrani umysłowo. A jego rodzina, czy ci się podoba?

— Rodzina, jak rodzina — odpowiadała Joanna, zresztą nie wychodzę za rodzinę.

Ojciec znów czasem pytał: — Zdaje mi się Joasiu, że ty zarabiasz więcej od tego poczciwego Jurka. Czy to tak zawsze będzie? Dlaczego on się tak jakoś nie wyrabia?

W każdą sobotę matka zaczynała się martwić. Znów jedziecie na ten jakiś „weekend". Wkońcu ludzie zaczną plotkować. Cały dzień z narzeczonym w lesie, albo łódce. Ja ci nie chciałam tego mówić, ale już mnie wczoraj pytała doktorowa Zaleska, kiedyż wreszcie ten ślub panny Joanny. Nareszcie! rozumiesz? już ona potrafi zapytać — ta jędza.

Wujek Bolek stawiał sprawę jasno i prosto. Coś ty, Joanno, oszalała? Co ci się właściwie w nim podoba?

Tutaj ten Janusz głowę dla niej traci, a ona wynalazła sobie jakiegoś — Boże zmiłuj się — i myśli, że wygrała los na loterii. Opamiętaj się, dziewczyno, póki jeszcze klamka nie zapadła.

Ta „klamka" powtarzała się często. Raczyli nią Joannę po kolei wszyscy. Straszyli jej zapadnięciem, jak dziecko cyganem. Mówiono — jeszcze klamka nie zapadła. Mówiono — jak klamka zapadnie. Mówiono — nim klamka zapadnie.

Mówiono również, że co rodzina — to rodzina, i że Joanna dopiero oceni wartość dobrych rad, jak właśnie będzie po tej klamce. I że rodzina wszystko przewiduje. I że dom rodzinny będzie zawsze otwarty, jeżeliby, gdyby...

W rodzinie Jurka było też dużo zmartwień. Matka — że panna biedna, przy czym wzywała na świadka ducha ojca, że ostatnim jego życzeniem było, aby się synek ożenił bogato. Teraz to cacy-cacy, „w małej chatce, byle z nią", ale po tym, jak przyjdzie bieda, to i żona obrzydnie. Pewno zaraz rzuci posadę, bo to każda jest nowoczesna i współczesna, póki męża nie złapie. Oj Jurku, Jurku, dobrze, że ojciec tego małżeństwa nie dożył. I roniło łzy matczysko, że syneczek się marnuje, i że panna jakaś — nie w jej guście. Taka dla ciebie sztywna, i dla nas wszystkich taka obca.

A znów babcia Adela martwiła się, że Joanna jest może kobietą z przeszłością, bo się maluje i chodzi w lecie bez pończoch. I że teraz, póki zakochany, to na to nie zwraca uwagi, a przecież jak się wybiera żonę na całe życie i matkę dzieciom... Ot, trzeba było dobrze się rozejrzeć. Panna sprytna, to go złapała, te po trzydziestce to potrafią. A tu przecież był pod bokiem taki kwiatek, taka Maniusia, młodziutkie, śliczniutkie, nieśmiałe... — głupie i brudne — wtrącał Jurek.

— Nic mężowi po mądrej żonie, — wspomnisz jeszcze, Jureczku, moje słowa.

I ciocia Adela krzywiła się na Joannę, że zamiast przychodzić do rodziny narzeczonego, zbliżyć się, poznać ich i dać poznać siebie, otworzyć przed nimi duszę, wyspowiadać się ze swoich marzeń i pragnień, to ona...

Ciocia Adela była sentymentalna. Marzyła o tym, żeby Joanna opowiedziała, jak mianowicie kocha Jureczka. Radaby też usłyszeć coś nie coś o momencie oświadczyn i służyć radą w tajemnym obmyślaniu imion dla przyszłych wnuków.

Pierwszy będzie Jan, dla pamięci nieboszczyka ojca, po tym może Kazimierz — wypada przez grzeczność dla ojca Joanny, po tym... rozpędza się coraz gwałtowniej cioteczka.

Ale Joanna nie pamiętała, jak się oświadczył Jerzy. Udaje — myśli ciocia. Taką rzecz pamięta się na całe życie. Nie lubiła też mówić, jak go kocha i unikała rozmowy o dzieciach. (Udaje naiwną, a dałabym głowę, że z niejednego pieca chleb jadła).

W ogóle Joanna i Jerzy nie lubili wszystkiego, co falą spokoju napełniałoby serca obydwóch rodzin. Nie lubili publicznie „snuć planów na przyszłość". Nie lubili dawać sobie wzajemnie prezentów, komentowanych po tym szeroko przez cały zespół. Nigdy na liczniejszych zebraniach nie siadali zdala od wszystkich — żeby mówiono — ach, ci zakochani nikogo nie widzą poza sobą. Chcieli, żeby wszystko było po prostu, po codziennemu.

Gdy szli do ołtarza, po obu stronach ugrupowały się dwie rodziny.

— Ślicznie wygląda nasza Joasia — cieszył się wuj Bolek. No, ale narzeczony mógłby do ślubu włożyć inny krawat, że też nikt mu na to nie zwrócił uwagi.

— Ona chyba dużo starsza od Jureczka — szeptała słodko ciocia Adela.

— Wcale nie płacze!... grzmiała przez kościół babcia Franciszka. Nic nie słyszę, tak cicho mówią. O! — ja czułam, że to nie będzie szczęśliwe małżeństwo.

Obydwie matki zalewały się łzami. Jedna z tego powodu, że oto przyszedł jakiś obcy człowiek, wcale nie taki, jak mamusia sobie wymarzyła — i córkę zabiera. Druga — że obca kobieta usidliła Jureczka, odciągnie go od rodziny, a szczęścia nie da na pewno temu, który mógł wybierać spośród tysiąca panien.

Młodzi wyszli z kościoła. Obie rodziny wlokły się zwolna za nimi, nękane najczarniejszymi myślami.

Nikt nie uwzględniał natomiast faktu, że oto związały się losy dwojga ludzi wolnych, rozumnych i kochających, że rozpoczyna się coś nowego, pięknego i dobrego.

— Wcale nie płakała! — leciał w niebo głos babci Franciszki.

E. K.

OD WYDAWNICTWA

1) Przy wypełnianiu przekazów prosimy o czytelne podawanie imienia, nazwiska i adresu oraz o wymienienie na odwrocie, **na jaki cel** pieniądze są przysłane — prenumerata, broszury i książki, ogłoszenia i t. p.

2) Przy komunikowaniu nam o **zmianie adresu** prosimy podawać **obok adresu nowego także i adres dotychczasowy**, gdyż spis prenumeratorów prowadzony jest nie według **nazwisk**, lecz według miejscowości (poczt).

3) O przerwie i zaprzestaniu prenumeraty prosimy zawiadamiać naszą administrację, lub zwracać bezwłocznie pismo pod naszym adresem z dopiskiem „Nie przyjęto".

Pielgrzymka nauczycielska na Jasnej Górze

Uroczystości na Jasnej Górze, związane z pielgrzymką nauczycielstwa polskiego przeszły wszelkie oczekiwania i obliczenia zarówno organizatorów, jak i szerokiej opinii. Pomimo bardzo niedogodnego terminu i nieprzychylnej postawy menerów ZNP. nauczycielstwo polskie stawiło się w Częstochowie w liczbie ponad 20,000, przy czym, co charakterystyczne, przeważali młodzi, zwłaszcza z diecezji zachodnich, skąd w przytłaczającej liczbie stawili się młodzi nauczyciele. Niektóre pociągi przybyły udekorowane wizerunkami Matki Bożej i sztandarami. Nawet najodleglejsze diecezje: wileńska i łucka przysłały każda ponad kilkaset osób.

Do godz. 10 odbywała się spowiedź tysięcy pątników, którzy następnie przystępowali do Komunii św. O g. 10 m. 30 na placu przed szczytem zaczęły się ustawiać delegacje według diecezyj. Najliczniej przedstawiała się grupa warszawska i poznańska, licząc po 1500 osób. Wkrótce ruszyła procesja. Na jej czele kroczyli IIEE. księża biskupi: Włodzimierz Jasiński, Henryk Przeździecki, Stanisław Adamski, Franciszek Lisowski, Antoni Szlagowski, dalej reprezentanci środowisk uniwersyteckich oraz członkowie komitetu głównego, niosący wypisany na pergaminie tekst modlitwy. Procesja trwała z górą godzinę, pomimo to duża ilość uczestników nie zdołała dla braku miejsca wejść na wały.

Przed rozpoczęciem Mszy św. generał Paulinów o. Pius Przeździecki powitał pielgrzymkę, zanaczając, że śladem wszystkich stanów przybyło na Jasną Górę i nauczycielstwo, by złożyć hołd z rozumu i serca majestatowi Mądrości Bożej. Nauczycielstwo skupiło się niezależnie od przynależności organizacyjnej, jako dzieci ziemskie przy sercu Matki, by zaświadczyć, że jest świadome tego, iż w jego rękach jest złożona żywa przyszłość narodu, za którą czuje się odpowiedzialne. W imieniu Matki Bożej wita zgromadzonych i życzy im, by w swej pielgrzymce ziemskiej stali zawsze wiernie przy Chrystusie i Chrystusa za wzór młodzieży stawiali. Następnie u szczytu przy pięknie udekorowanym ołtarzu Mszę św. celebrował J. E. ks. biskup Lisowski. Podczas Mszy św. wszyscy uczestnicy śpiewali pieśni nabożne. Po Mszy św. J. E. ks. biskup Kubina odczytał breve papieskie w oryginale łacińskim i w tłumaczeniu polskim. Serdeczne i natchniona treść listu papieskiego wywarła na wszystkich olbrzymie wrażenie, to też propozycja ks. biskupa Kubiny, aby nauczycielstwo upoważniło komitet do podziękowania Ojcu św. za tak głębokie zrozumienie roli nauczyciela, wyrazami synowskiej czci i hołdu, przyjęto entuzjastycznie. Następnie wygłosił kazanie złotousty kaznodzieja J. E. ks. biskup Wł. Jasiński. Dostojny mówca na wstępie stwierdził, że w tym, co dziś przeżywamy, pełni się wielki sen serc nauczycielskich złożenia hołdu Królowej Korony Polskiej przez całe nauczycielstwo Rzeczypospolitej. Hołd ten niesie Jej nie jeden, nie dwóch, ale ogromna dwudziestotysięczna rzesza nauczycielstwa pod przewodnictwem Episkopatu. Mówca wierzy, że nauczycielstwo spełni swe przeznaczenie, gdyż wracając stąd zaniesie do najdalszych nawet zakątków kraju hasło służby Królowej Korony Polskiej. Ona będzie ostoją, pośredniczką wiary w trudnej parcy stanu nauczycielskiego. Charakteryzując dzisiejszy katolicyzm stwierdził, że brak mu dostatecznej siły, odwagi i życzył, by tę moc, siłę wynieśli stąd przede wszystkim pielgrzymi wychowawcy.

Kulminacyjny punkt uroczystości poprzedziło krótkie wezwanie do modlitwy J. E. ks. biskupa A. Szlagowskiego, który stwierdza, że nauczyciele są piastunami przyszłości i zbawcami narodu, gdy sami odradzają się w duchu. Wzywa więc rzeszę nauczycielską, by we wspólnej modlitwie wypowiedziała swą przebogatą duszę. Po tych słowach wszyscy klękają i odmawiają w potężnym chórze tekst modlitwy.

Po modlitwie zabrał głos J. E. ks. nuncjusz apostolski, zaczynając od pozdrowienia: „Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus". Następnie dał wyraz swej szczerej radości, że znalazł się po raz pierwszy w czcigodnym gronie wychowawców polskich na tym miejscu świętym, z którego rozchodzą się promienie łask i szczęścia na całą ziemię polską. J. E. ks. nuncjusz stwierdza, jak ogromnie uderzyło go, że na dźwięk imienia Maryji otwierają się w Polsce wszystkie serca. Bo też przez ręce Matki Bożej spływają zdroje łask na wszystkie narody świata, a na naród polski w szczególności. Wyraża dalej swe uznanie dla nauczycielstwa, iż przybyło tak gremialnie, by pochylić czoła przed majestatem Maryji, Bożej Mądrości i dało przez to przykład, jak należy doceniać życie nadprzyrodzone. Cieszy się zwłaszcza, iż przez to nauczycielstwo zadokumentowało, że pragnie oprzeć swą działalność wychowawczą nie na mętnych naukach, lecz na prawdzie Bożej. Wierzy, że takie nauczycielstwo wychowa naród pełen światła wiary, poświęcenia, o które jak o opokę ostaje się wszelkie niebezpieczeństwo. Zakończył udzieleniem papieskiego błogosławieństwa, połączonego z odpustem zupełnym.

Przemówienie nuncjusza tłumaczył z z włoskiego prof. Oskar Halecki.

Cykl przemówień zamknął prof. A. Ponikowski, jako prezes komitetu, dając w pełnych mocy słowach wyraz radości z powodu tak pomyślnego przebiegu pielgrzymki. Mówca podkreślił szereg konsekwencyj, wynikających z tego faktu a wyrażających się we wprowadzeniu w życie nauczycielstwa i szkoły Chrystusa. On nas połączy niezależnie od tego, co może nas dzielić.

Odśpiewaniem „Wierzę w Boga" zakończono tę wspaniałą uroczystość, która zapisze się złotymi zgłoskami w historii odrodzonej Rzeczypospolitej jako najpiękniejszy i zwrotny punkt polskiego szkolnictwa. (A. K. P.)

MODLITWA PIELGRZYMKI NAUCZYCIELSKIEJ.

„Przenajświętsza Boga Rodzicielko, Bogiem wsławiona Mario, My nauczyciele Polacy, Narodu Polskiego członkowie, Kościoła świętego prawowierne syny, Twemu szczególnemu orędownictwu i opiece oddajemy siebie samych i rodziny nasze i pieczy naszej w szkole powierzoną dziatwę. Matko Nauczyciela naszego Chrystusa. U stóp Twoich kornie składamy nasze troski i boleści, nasze radości i zamierzenia, cały nasz nauczycielski trud i oświadczamy: że ze wszystkich sił naszych dążyć będziemy ku temu, iżby szkołę polską przepoić Duchem Chrystusowym, a wszelkie nasze działanie oprzeć na zasadach polskich i katolickich, że wszelkich dołożymy starań, aby młodzież nasza w szkołach miała warunki gruntownego poznania, pogłębienia i pokochania zasad wiary św. oraz przywiązania do naszego Kościoła, by szkoła i Kościół stanowiły dwa zgodne ośrodki wychowania narodowego i religijnego. Odrodzicielko ducha Narodu. Przyrzekamy i postanawiamy, że w walce o duszę i dobro dziecka nie ustąpimy i katoliccy rodzice znajdą nas w jednym ze sobą szeregu. Słowem i przykładem naszego życia dziatwę tę będziemy bronili i wszelkie złe wpływy od niej odsuwali. Zabiegać nie przestajemy, aby z młodzieży naszej wyrastał uczciwy człowiek, sumienny pracownik, gorliwy katolik, dobry Polak, dzielny obywatel naszego państwa. O Chryste, bądź nauczycielem nauczycielstwa polskiego. Mario, bądź wychowawczynią dziatwy polskiej. Józefie święty, bądź opiekunem szkoły polskiej". (KAP)

Na ręce J. Em. ks. kardynała Kakowskiego Ojciec św. nadesłał dla nauczycielstwa polskiego Błogosławieństwo następującej treści:

„Eminencjo, Najdostojniejszy Arcypasterzu,

Niewymownie ucieszyła Namiestnika Chrystusowego wiadomość, którą w ostatnim Twym liście otrzymał, że nauczyciele i nauczycielki wszelkich szkół Polski urządzają wielką pielgrzymkę do Sanktuarium częstochowskiego, by u Bogarodzicy, waszej Ojczyzny możnej Pani, zaczerpnąć na nowo ducha pobożności i zapału do pełnienia swego obowiązku.

To zbożne przedsięwzięcie, które Tobie i innym arcypasterzom wydało się godne polecenia i pochwały, stało się również dla Ojca św. przyczyną szczerego uznania i radości, gdyż przewiduje bogate plony, jakie ona wyda.

Ktokolwiek ima się obowiązku nauczania, jeśli stale chce być pomocą powierzonej sobie młodzieży i zdobyć w zaszczytnym trudzie znakomite zasługi, ten winien czuć nieprzeciętnie szlachetnie, powinien być nawskroś przepojony duchem Ewangelii, powinien promieniować przymiotami chrześcijańskiej mądrości, powinien ku dobru sprawy Bożej i społeczeństwa wytrwale zmierzać a powołanie swe niejako za kapłaństwo poczytywać. I dlatego też bezwzględnie potrzebuje niebiańskiej pomocy, potrzebuje całej opieki Bożej Matki, tej przebogatej stolicy Mądrości i łask nadprzyrodzonych szafarki, bo jeśli Ona życzliwością swą otacza, łagodnieją ostrości bólów, rozwiewają się przykrości i toruje się przystępna droga cnocie. Pod wpływem tych myśli Ojciec św. śle płomienne życzenia, by zamierzona pielgrzymka mariańska wszystkich, którzy w niej udział wezmą, przepoiła żarliwością wiary, dogłębną radością i niezłomną wolą czynu, a te pełne miłości życzenia potwierdza ochoczo swym apostolskim błogosławieństwem.

Kończąc, całuję Twe ręce, pozostając z głęboką czcią, Eminencji Waszej najniższy sługa:

E. Kardynał Pacelli". (K. A. P.).

Młoda wieś w mieście

Wśród wielu zjazdów i uroczystości, jakie odbyły się ostatnimi czasy w stolicy, na specjalną uwagę zasługuje kongres Centralnego Związku Młodej Wsi.

Odznaczał się liczebnością, siłą i barwą. Zgromadził 32 tys. uczestników, którzy pieszo, na rowerach, autobusami i kolejami napływali bezustannie na Zjazd.

Wielkie Pole Mokotowskie przeobraziło się w olbrzymie obozowisko, rozrzucone dokoła łopocącego na maszcie sztandaru.

Brama poszyta strzechą, straż porządkowa. A wewnątrz domek komendy, wydający żywnościowe kartki i rozgłaszający instrukcje przez ogromne gigantofony.

Szpital P.C.K. i pełno sióstr, krążących z apteczkami i noszami. Powycinano ulice, pobudowano wodociągi, kramy z aprowizacją, kioski z pismami i książkami. Namiociki harcerzy ze słodyczami. Telefony i skrzynki pocztowe. Krążąca poczta i namioty, namioty.

Ogromne i małe, które chroniły uczestników kongresu, wedle województw. Słowem nowe miasto na dwa dni. Miasto żywe, gwarne, zaludnione. Barwne, melodyjne i rozśpiewane.

Wieczorem rozjaśniło się ogniskami, przy których odbywały się regionalne tańce i śpiewy. Niejedna grupa przybyła z własną muzyką. To też dokoła reprezentacyjnego ogniska, gdzie miał się odbyć popis, zasiadły władze z p. ministrem Poniatowskim.

Produkcje muzyczne i śpiewy chwytały rozstawione mikrofony, utrwalające nawet trzask ogniska.

A ono buchało wielkim płomieniem. W jego świetle grupa Śląska. Dorodne, zgrabne panny. Stroje bogate i wspaniałe. Uśmiechy, wdzięk i śliczni chłopcy.

W świetle ogniska ruchy tańca poważne, regionalne, i śpiewy, i pokrzyki. Furkotały jedwabne jubki i adamaszkowe fartuchy. Lśniły na pięknych głowach wieńce.

A kiedy odtańczono zgrabnie a wprawnie „Trojaka", zachwytom i oklaskom na cześć Śląska nie było końca.

— Co za kobiety! Co za kobiety — mówiono i szeptano.

A potem wesele sieradzkie w czerwonych wełniakach z drużbami i druhnami. Z kapelą (i basistą!) i śpiewami i przygadywaniem. Z talentem i z humorem.

I doskonale ułożony na głosy, młode i świeże i odśpiewany „zielony gaj" i „cicha noc", ściszana, aż na dobranoc.

A wreszcie grupa Wielkopolska z Biskupicy z dudziarzem, grającym na dudzie. Odśpiewała i odtańczyła „Wiwanta", „Kiwanego", „Szewczyka" i „Przodek". Tylko w płomieniu dogasających szczap kołowały spódnice, bielały sute, krochmalone krezy i czubate czepce.

I prędko po odbytych popisach trzeba było wracać do domu, żeby od rana zająć znów stanowisko widza.

A było na co patrzeć.

Całe pole Mokotowskie usiane barwnymi strojami, jak łąka. Nad nimi poszum sztandarów i biel transparentów.

„Z żywymi trzeba naprzód iść
„Po życie sięgać nowe".

Przez bramę wjeżdża Marszałek Rydz-Śmigły, witany chóralnie odśpiewanym Hymnem Narodowym. Stając w aucie, objeżdża poszczególne grupy, przyjmowany ze spontanicznym entuzjazmem.

Lecą w górę czapki i kapelusze, powiewają chustki i ręce. Opadają podrzucane w górę kurtki i sukmany.

Wreszcie msza polowa przy wysoko wzniesionym ołtarzu.

Poczty sztandarowe tworzą szpaler a Kujawiacy trzymają sztandar, który ks. kanclerz Manersberger poświęca, wygłaszając krótkie, podniosłe przemówienie.

Ojcem chrzestnym jest Marszałek Śmigły - Rydz, a matką gospodyni z siedleckiego, Apolonia Księżopolska, znana wiejska działaczka.

Pan Marszałek, trzymając rękę na sztandarze, mówi do zgromadzonej młodzieży, że oto oddaje im ten sztandar, aby był stale pomiędzy nimi „nakazem obowiązku ideowego, nakazem sumienia i honoru w waszej pracy nad wsią, nad jej życiem i nad duszą wsi".

Sztandar przeszedł w ręce prezesa organizacji, który odczytał mocną deklarację ideową, znaną wszystkim z prasy codziennej.

Po skończonych przemówieniach p. Marszałek zajął miejsce na specjalnej trybunie, ustrojonej zielenią i barwami narodowymi.

I zaczęła się defilada według porządku alfabetycznego. Na czele każdej grupy mężczyźni i kobiety czwórkami w strojach regionalnych.

Pofrunęły wstążki, pawie pióra, kierezje, sukmany, czepce, kapelusze, parcianki i łapcie.

Własna kapela lubelskiego w burych sukmanach, strojne dziewczęta i chłopcy w spencerach i koszulach „na wypust", Kosynierzy i rowerzyści.

Wołyniacy i poleszucy. Kujawiacy i górale.

Wielkopolanie i wilnianie. Sieradzkie barwne z kapelą i Rawskie dostojne, a na czele pochodu ojciec z dwojgiem dzieci.

I gęśliki góralskie i kobza. I liry wołyńskie i dudy wielkopolskie. I basy i harmonie.

Las sztandarów, tęcza barw, słowa transparentów.

I niekończące się okrzyki na cześć Naczelnego Wodza. Patrzą nie niego ogorzałe, uśmiechnięte twarze, lecą znów w górę czapki i kapelusze a nawet czerwone chusteczki. Biją w niebo okrzyki na jego cześć.

Tłum z trybun i z pola wali brawo, patrzy, podziwia ilość grup, porządek, barwę i siłę.

Wreszcie z grupy huculskiej wychodzi dziewczyna, pochyla się bardzo nisko i składa u stóp Wodza pióropusz a hucuł wręcza pas ręcznie haftowany.

Dokoła rozlega się huk braw i huragan okrzyków.

A potem podnoszą się wszyscy i patrzą na sam koniec pochodu, gdzie idzie grupa śląska. Ustawili się w „Trojaka", jeden chłopiec w rzędzie i dwie panny. Idą krokiem tanecznym „trojaka" pod dźwięk własnej muzyki. A tak pięknie, tak porywiście, z takim wdziękiem, że Wódz Naczelny uśmiecha się i huczą brawa.

A potem to już jak na taśmie filmowej przesuwa się w pamięci cała barwna defilada.

Rewia młodych, wiejskich sił, ich celów i zamierzeń. Ich poczucia odrębności narodowej.

Zgrupowali się pod sztandarem Młodej Wsi w liczbie 150 tysięcy członków, zeskodkowanych w 7000 oddziałów na terenie całej Rzeczypospolitej.

Z nowym sztandarem, na którego polu jest ryngraf z Matką Biską i orzeł biały, wrócili do swych wiejskich środowisk. A ze słów Wodza Naczelnego, pod którego okiem przeżyli kilka godzin, czerpać będą wytrwałość do dalszej pracy: „na tych drogach, które prowadzą do chwały Narodu Polskiego i do Wielkości Polskiego Państwa".

M. Dobrowolska.

„Latające panie"

O polskich szybowniczkach

Mimo, że szybownictwo w Polsce staje się coraz popularniejsze, nie wszyscy zdają sobie sprawę, że jest to dziedzina, w której stoimy naprawdę bardzo wysoko i odnosimy nie lada sukcesy, zwlaszcza jeśli chodzi o kobiety.

Bodźcem do napisania tego artykułu stał się wspaniały „wyczyn" szybowniczki Aeroklubu Poznańskiego Modlibowskiej, która pobiła o 10 godz. światowy kobiecy rekord długotrwałości lotu. Na szybowcu typu „Komar" Wanda Modlibowska utrzymała się w powietrzu przez 24 godz. 14 min. Ze względu na ten piękny wynik, nie mogę oprzeć się chęci poświęcenia jej kilku słów.

Wanda Modlibowska karierę lotniczą rozpoczęła w 1931 r. na samolotach. Szybownictwo skusiło ją dopiero w 1933 roku. Przeszła szkolenie w lotach wieczonych za samolotem (hol), brała udział w pierwszym kursie akrobacji szybowcowej, na którym wraz z Marią Younga były jedynymi kobietami wśród najlepszych pilotów. Skończyła kurs instruktorski i kształciła nowe rzesze szybowniczek. Założyła przy Aeroklubie Poznańskim sekcję szybowcową. Przy tym wszystkim studiowała chemię, którą zdołała pomyślnie ukończyć. Trzeba przyznać, że jak na jedną „słabą niewiastę", jest to bardzo piękny dorobek, zwłaszcza jeśli weźmie się pod uwagę, że ostatni rekord Modlibowskiej jest lepszy nie tylko od światowego kobiecego, ale także od polskiego rekordu długotrwałości lotu osiąganego przez mężczyzn.

Szybownictwo polskie, które obecnie tak pięknie się rozwija, kolebkę swoją miało we Lwowie. Pierwsze szkoły szybowcowe organizuje Lwowski Aeroklub w Bezmiechowej i Czerwonym Kamieniu. W zeszłym roku około 200 osób przeszło w Czerwonym Kamieniu wyszkolenie szybowcowe. Wróćmy jednak do „latających pań". W roku 1930 dwie kobiety Younga i Olszewska rozpoczynają na szybowcach podbój niebieskich szlaków. Są one nie tylko pierwszymi polskimi szybowniczkami, ale także jednymi z najpierwszych szybowniczek na świecie.

W pierwszych polskich zawodach szybowcowych startują już 4 panie, a więc: Younga, Modlibowska, Ganowiczówna i Maćkowska. Na zawodach tych Younga osiągnęła rekord wysokości lotu szybowcowego, wzbijając się na 2.500 m ponad start. Dokonała także przelotu wynoszącego 45 km. Dzięki tym wynikom zdobyła czwarte miejsce mimo konkurencji 28 zawodników. Modlibowska specjalizuje się w biciu rekordów na długotrwałość lotu. Pierwszy zdobyty w Bezmiechowej wynosi 5 g. 57 min. Było to w czerwcu 1934 roku. Tegoż samego roku na jesieni osiąga już czas 9 g. 30 min. Pracuje z zapałem, ćwiczy niezmordowanie, wciąż poprawia swoje rezultaty, aż dochodzi do tak wspaniałego wyniku jak utrzymanie się w powietrzu przez 24 g. 14 min.! Pobicie rekordu światowego o 10 godzin to nie jest bagatela!

Zainteresowanie szybownictwem w Polsce wzrasta z roku na rok zwłaszcza wśród młodzieży. W ubiegłym roku Harcerstwo zorganizowało pierwszy kurs szybowcowy dla harcerek, na którym instruktorką była pilotka - harcerka I. Szteinbokówna.

Na szybowiskach w Bezmiechowej, Ustjanowej, Czerwonym Kamieniu, Sokolej Górze, Pinczowie, Miłośnie, Okujewie i innych, setki młodzieży uczy się odwagi, opanowania, wytrwałości i wytrzymałości.

Podczas sesji Międzynarodowego Komitetu Olimpijskiego, który obradował w Warszawie w dniach 7—13 czerwca, poruszona była sprawa wprowadzenia szybownictwa do programu igrzysk olimpijskich. Decyzja jeszcze nie zapadła, ponieważ Komitet uchwalił rozpatrzyć ją w porozumieniu z międzynarodową federacją aeronautyczną, gdyby jednak sprawę te załatwiono pomyślnie, a więc zdecydowano się wcielić szybownictwo do Olimpiady, to trzeba pamiętać, że polskie szybowniczki będą miały na najbliższych igrzyskach dużo do powiedzenia.

Janina Ratyńska

CZERWONE AUTO

Z cyklu „Opowieści dla ludzi zmęczonych"

W dniu zabawy pani usuwa się do siebie, by wypocząć. Odchodząc, zwraca się do Kuleszy.

— Punkt o jedenastej pan będzie u mnie, pojedziemy razem.

Wieczorem Kulesza z pewną przyjemnością wkłada frak; umie go nosić i lubi ten strój; jego postawa dobrze rozwiniętego mężczyzny nabiera linii a twarz pod lekką warstwą pudru na tle śnieżnego gorsu, szlachetnego, matowego tonu; sztywny kołnierzyk podkreśla silny zarys szczęk i gorzkawą fałdkę ust.

Punkt o jedenastej stuka u drzwi pani. W jej pokojach płoną wszystkie światła, z fotelu spływa niedbale rzucony płaszcz ze srebrzystej krepy, obszyty niebieskimi lisami. Pośrodku pani Tekla; długa, zwiewna suknia łączy się ze wspaniałym rytmem jej członków, dekolt pleców śmiało podkreśla gorący ton skóry. Żadnych klejnotów, nawet piękne pierścionki, które zazwyczaj nosi, zdjęte z rąk giętkich i nagich; gładko odgarnięte włosy uwydatniają egzotyczny skos oczu i trochę trójkątny owal twarzy. Wpół odwrócona, wężowa, kryje tajemnicę swej kobiecości w spojrzeniu, uśmiechu i ruchu: bóstwo hinduskie, tancerka faraona, kobieta współczesna...

Wyciąga do niego dłonie, takie ciepłe i pachnące.

— Dziękuję za róże, — mówi.

Kulesza stale przysyłał jej kwiaty i cukry, przyjmowane z pobłażliwą wdzięcznością; na dziś sprowadził blado żółte, gnące się na długich łodygach róże; stoją teraz opodal, w wysokim wazonie. Pani Tekla zbliża się do nich i robi ruch, jakby je chciała wziąć, lecz opuszcza ręce i dodaje:

— Nie, niech lepiej na mnie tu czekają...

Odcina jeden kielich, przypina go u gorsu pod stanikiem i mówi z ledwo dostrzegalnym uśmieszkiem:

— Ta jedna będzie ze mną.

Kulesza stoi bez ruchu, tylko drgają mu brwi, a ręce drżą, gdy narzuca płaszcz na jej ramiona.

Bal, jak zwykle sezonowy bal: girlandy zieleni, prowizoryczne ozdoby, publiczności dużo, stroje niejednolite, fraki i wieczorowe garnitury, balowe toalety i skromne sukienki, co kto ma.

Pojawienie się pani Lenertowej wywołuje sensację; nieznajomi oglądają ją dyskretnie, fraki tłoczą się dokoła niej, panie komitetowe prawią grzeczności: „Pani taka na nas niełaskawa, etc", jej stosunki towarzyskie istotnie są rozległe. Kulesza trzyma się w cieniu\i obserwuje. Nagle przychodzi mu do głowy, że właściciel czerwonego Packarda może znajdować się tutaj. Może to ten dobroduszny grubas, z końcami palców założonymi do kieszeni spodni, albo ten, z groteskową twarzą wytwornego błazna? Myśl ta przesuwa mu się denerwującym dreszczem, lecz nie ma czasu zastanowić się nad nią, gdyż spostrzega panią Lenertową w tańcu: w dużej sali, w odpowiednim stroju, olśniewa go: smukłe stopy wyczarowują na szkliwie posadzki rytm tańca, postać giętka, rozkołysana, zastygła twarz odurzonej kapłanki.

Tango. Kulesza zastrzegł je dla siebie. Sam tańczy dobrze, spokojnie i dyskretnie; pani przegina się prężnie przez jego dłoń, falując cała, jak naciągnięta struna.

— Następne tango także nasze — szepce, gdy ścichła muzyka.

Kulesza idzie do bufetu, każe dać sobie wina z lodem; siedzi bez ruchu, a każdy nerw drga w nim jak pajęczyna na wietrze. Wtem staje przed nim pani, dysząca, rozbawiona.

— Panie Tadeuszu, gdzie się pan schował, przecie tango, nasze tango!

Wstaje posłusznie; znowu zmysłowy rytm melodii, zmieszane oddechy, przy twarzy, cudna, upragniona twarz, oczy wpół przymknięte i kroki doskonale zjednoczone, wahające się, rozkołysane...

Gdy przebrzmiał ostatni akord, pani mówi:

— Teraz uciekamy.

Wychodzą razem; przy chodniku oczekuje czerwone auto.

— Pani Teklo — mówi błagalnie Kulesza — może siądziemy do innej maszyny, ostatecznie pani to wszystko jedno.

Pani, z nogą na stopniu, odwraca się zdziwiona.

— Do innego auta? ale z jakiej racji? dlaczego?

— Ależ, proszę pana, co za sens — odpowiada na jego ponowną prośbę. Już siedzi i wskazuje mu miejsce obok siebie, śmiejąc się z lekka. Z jej tonu Kulesza miarkuje, że zupełnie inaczej pojęła jego propozycję. Jest zmieszany i siada w milczeniu.

W pensjonacie cicho i półciemno, gdzieniegdzie świecą tylko niebieskie lampki. Mijają oboje holl, wstępują na schody, Kulesza nie zatrzymuje się przy swoim piętrze, idzie za panią dalej. Przy drzwiach pani wydobywa z torebki płaski kluczyk, wsuwa do zamku, cichy trzask i drzwi się uchylają. Pani odwraca się i ciężko opiera o framugę, ręce mężczyzny podnoszą się i obejmują jej kibić; jej ramiona opadają bezwładnie wzdłuż ciała, kolana drżą; pochylają się jedno ku drugiemu, głowa kobiety zwisa w tył, usta muskają się... nagle wężowy ruch ciała, odpychający gest dwu miękkich dłoni, lekkie stuknięcie drzwi — Kulesza jest sam.

Jest tak odurzony, że nie może zdobyć się na jakąkolwiek energię czynu; pociera twarz, czoło, i powoli, trzymając się poręczy, zstępuje ze schodów. Jest u siebie; rozbiera się automatycznie, część za czę-

ścią zdejmuje frakowy garnitur, sztyblety, jedwabne pończochy. Zimna woda otrzeźwia go; staje przy szeroko otwartym oknie, świeże, nocne powietrze do reszty budzi go z upojenia.

I pierwszym jego odruchem jest złość; chodzi po pokoju, przeżuwając strzępy myśli i słów.

Gdyby je wszystkie skondensować, skrystalizowałyby się w takim mniej więcej zdaniu:

— Dałem się nabrać jak osioł.

A potem:

— O co jej właściwie chodzi?

Co sprowokowało to lekkie, raczej sugestywne dotknięcie, którym go odepchnęła? Upór, gra, czy coś jeszcze? Czy w życiu jej kryje się ktoś, komu chce pozostać wierną? Może ten groteskowy błazen z monoklem?! Przecie mogą się widywać bez jego wiedzy... To, co było znikomym podejrzeniem przed godziną, wydaje mu się teraz pewnikiem.

I na koniec z pasją:

— Ha, mogę jej zaproponować auto zielone!

Wypite wino, przeżyte podniecenie, uderza mu do głowy. Zdecydowanym ruchem otwiera drzwi i idzie na górę. Dwa suche, złe uderzenia, — pauza; stuka raz jeszcze i nasłuchuje. Ciche kroki, drzwi się uchylają — pani stoi w jedwabnej pyjamie.

— Panie Tadeuszu... pan?

Patrzy na niego chwilę, rozumie wszystko.

— Co panu do głowy przyszło...

Kulesza nie słucha. Już schwycił ją w objęcia, już ustami szuka jej ust. Pani słabnie, jeszcze jeden krok... gwałtowne sprężenie... pani mówi zdławionym, zdyszanym głosem:

— Nie, tego nie może być... pan nie rozumie... ja nie...

Co „nie"? Tego Kulesza się nie dowiedział.

Pani rozpaczliwym wysiłkiem wyślizguje się z jego ramion, znowu trzasnęła zasuwka. Kulesza wściekły potrząsa drzwiami. Na dole zapala się światło; Kulesza przyczaił się w cieniu i czeka; światło gaśnie — drzwi przecie łamać nie będzie.

Ostrożnie, by schody nie skrzypnęły, wraca do siebie. Dygoce cały i długo nie może się opanować.

Nazajutrz Kulesza znika na cały dzień z pensjonatu, na trzeci dzień spotykają się z panią Lenertową; pozornie, jak gdyby nic nie zaszło, w istocie całe to przejście pozostawiło drażniący posmak zmysłowej sensacji i jakiegoś nieokreślonego zbliżenia. Dawnego, miłego koleżeństwa ani śladu. Szukają się wzajemnie, dłuższe rozstanie wywołuje niespokojną tęsknotę; spotykają się, są radzi, i nagle, prawie bez powodu ostry gniew, przykre słowa, rozchodzą się, by znowu się szukać. Pani stanowczo unika jakiegokolwiek porozumienia i Kulesza nie może pojąć, co ją do tego skłania; sądzi, że jest to jakaś gra, która go denerwuje i nuży. Wreszcie, nie uprzedzając, wyjeżdża na dni kilka do Krynicy. Chce na zimno obmyśleć sytuację i zdecydować co ma dalej przedsięwziąć. Błąka się wśród natłoku sezonowych gości, unikając ile się da znajomych i również niespodziewanie powraca do Zakopanego.

Przyjeżdża wieczorem; ogarnia go nagły lęk, że może nie zastanie pani Lenertowej, może też wyjechała. Podjeżdżając do pensjonatu, podnosi oczy: jej okna płoną jasnym światłem.

Spotyka ją w hollu; jest zaskoczona i mieni się na twarzy; widać na niej radość, zmieszanie i trwogę. Kulesza ściska mocno jej ręce i idzie do siebie. W nocy nie może zasnąć, wczesnym rankiem wychodzi z domu i w ciągu kilku godzin chodzi po górach.

Gdzie był? nie pamięta, lecz do domu wraca ze spokojem powziętego postanowienia; zmusi nareszcie panią Lenertową do otwartej rozmowy. Stać go, by zapewnić jej życie, do jakiego jest przyzwyczajoną, a co do reszty... to się wyjaśni, pozostawi jej w tym decyzję.

Na podwórku widzi czerwone auto, ale dziś jego widok nie jest zdolny wyprowadzić go z równowagi.

— Prędko to się skończy — mówi do siebie.

Wchodzi na werandę i spotyka górala Janka, obładowanego walizami.

— Wyjeżdża? — miga mu w głowie.

Wpada na schody, przesadza po trzy stopnie i jest w pokoju pani.

Pani stoi przy stole, układając drobiazgi w ręcznej torebce. Na jego widok blednie wyraźnie; Kulesza podbiega, chwyta ją za ręce i mówi obcym, przerywanym głosem:

— Pani odjeżdża? Dlaczego?

— Odjeżdżam... tak lepiej...

Jej głos jest również zmatowany, nieswój.

Podnosi twarz i długo bez ruchu patrzy mu w oczy, potem oprowadza wzrokiem jego rysy, podnosi ręce, obejmuje nimi jego głowę, i nagle usta ich zwierają się w silnym, długim pocałunku. Pani, zupełnie złamana, opada mu na pierś i mówi szeptem:

— Proszę nie iść za mną...

Nie ma jej. Kulesza wychodzi na balkon. Widzi w dole panią Lenertową, żegnającą się z mieszkańcami willi, potem szofer podaje jej miękki, podróżny płaszcz. Pani rzuca przelotne spojrzenie w górę i znika we wnętrzu auta; maszyna rusza, zataczając krzywą po spadzistości.

Kulesza wraca do pokoju, przecina go na ukos kilka razy, siada ciężko na fotelu, opiera łokcie na kolanach i machinalnie gładzi rękoma włosy; wśród różnobarwnych poduszek zwraca jego uwagę mały, biały strzępek; wyciąga rękę, chwyta — chusteczka cała przepojona łzami.

Troskliwie chowa ją do kieszeni i zbiega na dół. Wchodzi do pokoju pani Nowackiej, która rozkłada pasjanse.

— Czy może mi pani dać rozkład pociągów? chciałbym zobaczyć, którym wyjeżdża pani Lenertowa.

— Pani Lenertowa jedzie swoim autem — odpowiada pani Nowacka.

— To auto należy do niej?

Pani Nowacka jest zdziwiona gwałtownością tonu, z jaką Kulesza zadaje pytanie.

— Rozumie się... — odpowiada.

Kulesza stoi chwilę bez słowa.

— Dlaczego wzywała je zawsze telefonicznie? A przy tym przyjechała do Zakopanego pociągiem?

— Pani Lenertowa trzymała auto w wynajętym boksie, bo przy willi nie ma miejsca na garaż, a przyjechała pociągiem, bo przed Krakowem maszyna się zepsuła. Pani Lenertowa jest bardzo bogata; ta willa także do niej należy, a mnie ją dzierżawi z grzeczności, bo byłyśmy sąsiadkami na kresach...

Boże, jakie to proste! Kulesza jest zupełnie zaskoczony; pani Nowacka widzi to i uśmiecha się kącikami ust.

Wiem

Lubię iść po kaleczącym żwirze,
lubię zdeptać suchy badyl ostu,
lubię patrzeć na zgarbione krzyże,
lubię — cierpieć po prostu.

Bo kamień, co mi stopę rozkrwawi,
bo cierń, co za paznokieć się wbije,
opowieści o życiu mi prawi
i wtedy wiem, że żyję.

BOHDAN JASIEŃCZYK-SZLESIŃSKI.

— Pani Lenertowa mieszka stale w Warszawie, ale bardzo dużo podróżuje, — ciągnie dalej zacna niewiasta, widząc zainteresowanie, z jakim ją Kulesza słucha. — Jest wdową po bogatym przemysłowcu. Sama także pochodzi z bardzo bogatej rodziny, ale do Polski przyjechała w jednej sukni i bez grosza; było jej bardzo ciężko, dopóki nie wyszła za mąż. Nieboszczyk pan Lenert bardzo ją kochał, ale był niemłody i miał ciężki charakter. Umarł w kilka lat po ślubie, zapisując wszystko żonie. Teraz pani Tekla bogata jest i niezależna.

— Może mi pani zechce powiedzieć, czy pani Lenertowa pojechłaa teraz do Warszawy?

Pani Nowacka uśmiecha się i kręci głową.

— Pani Tekla nikomu nie powiedziała, gdzie jedzie.

Potem spogląda ukradkiem na Kuleszę i, przekładając z uwagą sekwense, dodaje jakby dla siebie:

— Pani Tekla obawia się bardzo jakiegoś kroku, któryby ją pozbawił niezależności i popsuł życie.

W uszach Kuleszy dźwięczą słowa:

— Jestem kompletnie wolną, nie dbam o nic i gwiżdżę na resztę.

— Dziękuję pani — mówi niespodziewanie i wychodzi.

Idzie wprost do miejsca, gdzie stoją taksówki. Już z daleka spostrzega znaną maszynę i szofera Stacha Chojnicę, zwykłego towarzysza wycieczek zakopiańskich.

— Stachu, — mówi, — czy widzieliście czerwone auto, które tędy przejeżdżało?

— Pani Lenertowej? — odpowiada Stach, — widziałem.

— Znacie panią Lenertową?

— A ktoby jej w Zakopanem nie znał?

— Otóż nie wiem, w którym kierunku pojechała, ale muszę ją dognać. Pojedziemy?

Stach, trochę zafrasowany, spogląda przed siebie, a potem krytycznym okiem ogarnia swoją Tatrę.

— Moja maszyna słabsza od tamtej... Ale co tam! — chwyta go już zapał hazardu. Pani Lenertowa bardzo szybko nie jeździ, a ja sto na godzinę wyciągnę. Jedziemy!

Kulesza siada i ruszają. Stach coraz dodaje gazu, aż Tatra śmiga jak jaskółka po zakrętach i zboczach.

— Jak nie skręcimy karku, to dognamy — rzuca Stach z błyskiem w źrenicach.

Kulesza siedzi bez ruchu, zmrużone oczy twardo utkwione w dal, gryzie papierosa, aż szczęki mu się zwierają i przy uszach podnoszą się wypukłości.

W zębach miele z zaciętością:

— Już ja cię odnajdę... odnajdę, nie ujdziesz!

Koniec. *Klementyna Garnyszowa.*

Jakie niebezpieczeństwo dla zdrowia spowodować mogą upały letnie

Nadmiernie wysoka ciepłota powietrza sprzyja w znacznym stopniu do powstawania różnych spraw chorobowych. Jedne z nich występują bezpośrednio pod wpływem upału bądź też samego intensywnego działania promieni słonecznych, inne pod pośrednim wpływem upału np. zatrucie pokarmowe.

Pod wpływem intensywnie działających promieni słonecznych wystąpić może udar słoneczny, bądź też na nieokrytych odcinkach skóry oparzenie promieniami słonecznymi. Udarowi słonecznemu towarzyszą następujące objawy, zależnie od stopnia nasłonecznienia: w lekkich przypadkach bóle głowy i ogólne osłabienie, w cięższych okresowe omdlenia bądź też w najgorszych przypadkach utrata przytomności.

Nadto bardzo często, choć nie stale, bez jakichkolwiek błędów dietetycznych występują bóle w jamie brzusznej, wymioty i niekiedy silna biegunka. W przypadkach z utratą przytomności, zwłaszcza o ile dotyczy to bądź dzieci małych, bądź osób w wieku podeszłym, a zwłaszcza osób tęgich, udar słoneczny może być przyczyną śmierci. W kilka godzin po wystąpieniu objawów udaru słonecznego pojawia się stopniowo wzrastająca gorączka, w cięższych przypadkach nie rzadko przekraczająca 41° C.

Jeśli udar słoneczny jest lekkiego stopnia, wystarcza ułożenie chorego w miejscu możliwie jak najchłodniejszym a przewiewnym, zupełne rozluźnienie krępujących części odzieży, stosowanie okładów z zimnej wody, a lepiej jeszcze z lodu, o ile takowy dostać można bez specjalnych trudności. W cięższych przypadkach, przy uporczywych wymiotach lub biegunce, jak również wówczas, gdy chory utracił przytomność, wezwanie pomocy lekarskiej staje się konieczne ze względu: 1-o na niezbędne w takich razach stosowanie lekarstw, a przede wszystkim zastrzyków wzmacniających serce, 2-do przy dłużej trwających wymiotach i biegunce zahamowanie ich i zapobieżenie dalszemu odwadnianiu organizmu wymaga pomocy lekarskiej.

Gdy chory jest przytomny, a tętno staje się przyspieszone (ponad 100 uderzeń na minutę), można próbować podawać mocną czarną kawę bez cukru, co zastępuje zastrzyk kofeiny.

Czarną kawę można podać już przed przybyciem lekarza.

Jeśli chory po wypiciu kawy nie zwymiotuje jej, można mieć nadzieję szybkiego doprowadzenia go do zdrowia.

W przypadkach opisywanych w niniejszym artykule, jeśli wspominać będziemy o celowości podawania czarnej kawy, należy ją przygotować w sposób następujący: 16 gramów kawy ziarnistej zemleć, zalać jedną szklanką gotującej wody.

Naczynie, w którym parzy się kawę, szczelnie zamknąć i owinąć papierem bądź grubszą ściereczką, ewentualnie po upływie 5—10 minut wstawić je do większego naczynia napełnionego gotującą wodą. Im wyższa będzie temperatura, tym szybciej i intensywniej kawa naciągnie. Zagotowania kawy należy stanowczo unikać. Również dodowanie cykorii jest zupełnie niewskazane. Dla dzieci od 7—15 lat jako dawka jednorazowa wystarcza przygotowanie kawy z 8 gramów ziaren.

Przypadków udaru słonecznego nie wolno lekceważyć a przede wszystkim unikać trzeba ich wystąpienia przez:

(1) unikanie długotrwałego przebywania na słońcu zwłaszcza w godzinach południowych,

(2) ochraniania głowy jasnym, lekkim okryciem, o ile możności kapeluszem słomianym o szerokich brzegach. Przebywanie przez czas dłuższy na słońcu z odkrytą głową, przy jednoczesnej wysokiej ciepłocie powietrza, z reguły spowodować musi mniej lub więcej silne objawy porażenia słonecznego.

Innego rodzaju uszkodzenie zdrowia pod wpływem promieni słonecznych — to oparzenia, które, podobnie do oparzeń ogniem, gorącymi przedmiotami bądź płynami lub parą dzieli się na różne stopnie:

1-szy stopień to silne zaczerwienienie skóry, połączone z jej obrzękiem i silną bolesnością, 2-gi stopień oparzenia rozpoznaje się wówczas, gdy na skórze, noszącej ślady oparzenia 1-go stopnia, pojawiają się pęcherze wypełnione płynem przejrzystym, surowiczym.

Uszkodzenia te występują jak wiemy pod wpływem bezpośredniego działania na skórę intensywnego naświetlenia promieniami słonecznymi; oparzenia silnego stopnia najczęściej zdarzają się przy plażowaniu, gdyż nad wodą intensywność nasłonecznienia jest zawsze znaczna.

Niekiedy oparzenia słoneczne skóry wystąpić mogą również u osób zażywających kąpieli słonecznych, nawet w celach leczniczych stosowanych, lecz nieściśle dawkowanych co do czasu nasłonecznia. Choć oparzenia słoneczne przeważnie nie pociągają za sobą poważniejszych następstw i kończy się zazwyczaj na znacznej bolesności miejsc oparzonych, oraz na wystąpieniu w ciągu 1 do 3 dni niekiedy nawet wysokiej gorączki, należy ich jednak starannie unikać.

Dzieci do lat 7, pod wpływem rozleglejszych oparzeń słonecznych, mogą nawet dość poważnie niedomagać, gdyż nie rzadko występują wymioty i biegunka, objawy tak często towarzyszące najróżnorodniejszym niedomaganiom wieku dziecięcego, a poważnie podkopujące ogólny stan zdrowia dziecka.

Trzeba więc chronić zwłaszcza dzieci małe przed oparzeniami słonecznymi!

Leczenie polega podobnie jak przy różnych innych oparzeniach cieplnych na stosowaniu bądź okładów z wody wapiennej, bądź też doskonale łagodzącej bóle oparzonej skóry mieszanki wody wapiennej z olejem lnianym (nabyć można w każdej aptece i składzie aptecznym bądź drogerii).

Przy oparzeniach drugiego stopnia pęcherze nakłuć czystą a przed zabiegiem przepaloną igłą. Nakłuwać pęcherze nie w punkcie ich najwyższego wzniesienia a w niewielkiej odległości od podstawy pęcherza. Po nakluciu na pęcherze kłaść okłady z rozcieńczonej wody Bourowa. Przy gorączce konieczne jest pozostawienie chorego w łóżku, środków lekarskich przeciwgorączkowych nie ma konieczności podawać, odżywianie chorego ograniczyć, dieta musi być bezmięsna i lekkostrawna do czasu ustąpienia gorączki. O ile oparzenia słoneczne łączą się z jednoczesnymi objawami udaru słonecznego, należy postępować w myśl wskazań, podanych w niniejszym artykule, dla obu schorzeń.

Poza wpływem promieni słonecznych uszkadzających bezpośrednio, lato a zwłaszcza okresy upałów sprzyjają powstawaniu dość licznych cierpień przewodu pokarmowego.

Na niemowlęta już sam upał działa szkodliwie, powodując wymioty i biegunkę, nawet wówczas, gdy mleko do mieszanek jest najzupełniej świeże, lub gdy niemowlę jest karmione piersią. Niemowlę-

ta zrodzone w okresie upałów umierają często wskutek tego rodzaju zaburzeń trawiennych, wywołanych wysoką ciepłotą powietrza, to też starać się trzeba, by w tym okresie niemowlęta przebywały w pokojach niesłonecznych, dobrze wietrzonych i o ile możności chłodnych (jak na okres upałów, kiedy to o względny chłód tak trudno w mieszkaniu).

Nie wolno też w czasie upałów układać niemowląt w poduszki i zbyt ciepło ubierać, gdyż przegrzewanie, tak łatwe do wywołania w lecie, jest niesłychanie dla zdrowia maleństwa szkodliwe.

Poza zaburzeniami trawiennymi, wywołanymi wyłącznie wysoką ciepłotą otoczenia, które u dzieci starszych i dorosłych mijają po 1—2 dniach, przyczyną biegunek i bardzo uporczywych wymiotów są zatrucia pokarmowe nieświeżymi produktami spożywczymi — zwłaszcza mięsem (wędliny i ryby!) — zatruciu ulega wówczas najczęściej jednocześnie kilka osób, dalej cholerynka, choroba zakaźna, cechująca się stolcami wodnistymi o barwie szarawej, przypominająca zupę z ryżu, wreszcie choroba również wywołana zarazkami t. zw. paratyfus, występujący latem niekiedy epidemicznie. Zarazki paratyfusu znajdują się najczęściej w mięsie wieprzowym, rzadziej w mące lub mleku.

Przy wszelkich tych chorobach należy podać choremu środek przeczyszczający, zastosować ścisłą dietę, jeśli tylko wymioty nie są zbyt intensywne, starać się, by chory pił jak najwięcej, podawać 3 razy dziennie filiżankę czarnej kawy (patrz wyżej), poza tym herbatę gorzką, napar z rumianku, bądź też rumianek z naparem mięty w równych ilościach. Jeśli chory po upływie 24 godzin od rozpoczęcia się choroby zwraca podawane mu płyny, przewieźć do szpitala lub wezwać lekarza zwłaszcza wówczas, gdy chory gorączkuje, a tętno bije częściej niż 100 razy na minutę. Przed podaniem środka przeczyszczającego zwrócić uwagę, czy bóle w jamie brzusznej nie są umiejscowione najsilniej w dole brzucha po stronie prawej, co mogłoby dowodzić stanu zapalnego ślepej kiszki.

W tych przypadkach niezbędne jest wezwanie lekarza dla ustalenia rozpoznania choroby i związanego z tym dalszego leczenia, czy też przewiezienie chorego do szpitala dla dokonania zabiegu operacyjnego.

Dr J. E.

W zwierciadle mody

SYLWETKI SIELANKOWE.

Nie chodzi tu bynajmniej o te piękne borżeretki, ubrane w peruczki, sukienki z draperiami po bokach, w obcisłe staniczki i pantofelki na wysokich koturnach. Nie!

Chociaż one starały się dostosować swój wygląd do sztucznych parków, strumyczków i arkad. Starały się. Bo nagle ni z tego ni z owego przyroda stała się modna.

Ale nam, oddawna zżytym z przyrodą i tak bardzo ją miłującym, chodzi o co innego.

O to, żeby na tle tej przyrody nie tylko estetycznie wyglądać, ale nie czuć się skrępowaną.

Żeby nachylenie się nad grządką warzyw, czy rabatką kwiatową nie sprawiało trudności. Żeby swobodnie można było pracować, zbierać owoce, kwiaty lub grzyby. Żeby nie trzeba było myśleć o oszczędzaniu sukni, bo się może rozedrzeć, splamić albo spłowieć. Żeby, chodząc po miękkiej ziemi, nie zapadać w nią, aż po głębokość obcasów. Żeby nie niszczyć cienkiej skórki pantofli rosą, ścierniskiem lub igliwiem. Żeby....

Ale już wszyscy wiemy o co chodzi.

O to, żeby, przebywając na wsi, na letnisku ubierać się odpowiednio, nie po miejsku. Suknie wiejskie powinny być proste, łatwe do prania, wygodne. A więc tanie. Barwne! Bo wtedy sylwetka pani, czy też panienki uwydatnia się właściwie, na tle zieleni. W słońcu!

Wtedy pani stanowi, jak gdyby składową cząstkę tego cudu przyrody, która się nazywa latem, świeżością i młodością.

Ta barwność nie wyklucza używania lnu. Len przybiera się regionalnym haftem. Albo dobrze dobranym kolorem np. zielonym, czerwonym, granatowym, mocno żółtym i t. p.

Materiał, użyty na przybranie, musi być również podobny w gatunku a więc najlepiej kolorowe płótno lniane albo krajki na paski.

Bardzo ładną suknię z grubego lnianego płótna skomponowała pewna młoda pani. Suknia prosta, z rękawami cokolwiek poszerzanymi. Do niej szeroki pas z zielonej krajki lnianej, torba z tego samego materiału, zakończona szaro - zieloną frędzlą. Na szyi ogromne zielone paciory z drzewa i na nogach pantofle płócienne, sznurowane zielonym.

Tak pomyślanych całości można skomponować bardzo dużo. A wszystkie będą odpowiednie na wieś.

Bardzo ładne na wieś są też wszelkiego rodzaju proste sukienki w kolorowe paseczki. Paski można używać w podłuż i wszerz, tworząc w ten sposób niezbędne przybrania, jak kołnierzyki i kieszonki.

Materiały w kolorowe groszki i w kwiaty, te tanie, bawełniane posłużą na uszycie miłych, prostych sukienek ogrodowych i letniskowych.

Jeżeli tak podkreślamy prostotę sukienek, to dlatego, że trzeba się liczyć z praniem ich i prasowaniem. Wszelkie więc skosy, bufy, nadmierna ilość plisowań i falban zupełnie chybiają celu.

Natomiast bardzo miłe zawsze są suknie - chłopki o obcisłych staniczkach i suto marszczonych spódniczkach. Do nich bluzeczki z organdyny, (właściwie tylko kawałek bluzki z rękawkami) mocno przymarszczone. I jest śliczna całość do lasu, w pole i do ogrodu.

Zasadą wiejskiego ubrania musi być prostota i dlatego takie suknie, uzupełnia się sandałami, wkładanymi na bose stopy, wiatrówkami lub wszelkiego rodzaju płóciennym obuwiem. Ale pod jednym nieodzownym warunkiem.

Żeby obuwie miało wygodny, płaski obcas, lub półobcas. Można do niego nosić skarpetki. Ale wystrzegać się trzeba (pod grozą ostatecznej śmieszności) noszenia skarpetek do obuwia na francuskim obcasie. To zupełnie tak, jakby ktoś do balowej sukni włożył wełniane pończochy.

Tak samo niewłaściwe i śmieszne jest noszenie a raczej donaszanie jedwabnych, żorżetowych lub szyfonowych sukien na codzień, na wieś. Byleby je dodrzeć! Bez względu na to, czy ich charakter odpowiada porze dnia i okolicznościom, czy też nie.

A nie ma takiej sukni, czy też bluzki, którejby nie można było przerobić lub zużyć w inny sposób bez konieczności dodzierania jej na po domu.

Bardzo natomiast praktyczne i ładne są barwne piżamy w kwiaty, dostosowane do ogrodu.

Szyte są jednolicie. To znaczy staniczek razem ze spodniami dosyć szerokimi ale nie kloszującymi. Spodnie zaopatruje się w kieszenie. A staniczek wycina w mocny bardzo dekolt na plecach. W ten sposób pani pracująca w ogrodzie jednocześnie ma możność opalania się.

W takiej piżamie idzie się na wiejską plażę, kładąc ją na kostium kąpielowy. Służy do ogrodu, do pracy i spacerów. Oczywiście dekolt na plecach można skasować, o ile on nie zgadza się z intencjami pani.

Duże, lekkie kapelusze bez ozdób albo czapki - chustki z daszkami to najlepsze okrycie głowy na słoneczne letnie dnie na wsi.

Maricta.

Prace ogrodnicze w lipcu

W ogrodzie owocowym. Lipiec jest ostatnim miesiącem, w ciągu którego można jeszcze zasilać drzewa owocowe nawozami płynnymi. Zasilenie pobudzi drzewa do silniejszego wzrostu, do dobrego i normalnego owocowania, zapobiegnie opadaniu zawiązków, oraz wpłynie na tworzenie się całego szeregu nowych pączków na rok przyszły. Późniejsze zasilanie, jak w lipcu, drzew, może źle się odbić, ponieważ pędy roczne świeżo utworzone pod wpływem nawożenia mogą nie zdrewnieć dostatecznie i podczas srogszej zimy przemarznąć. Drzewa niezasilone w lecie nie wytwarzają pączków dobrze wykształconych i owocują zwykle tylko co drugi rok, ponieważ są zbytnio wyczerpane owocowaniem, a nie znajdują uzupełnienia pokarmów.

W czasie suszy drzewka, posadzone jesienią roku poprzedniego lub na wiosnę, podlewać i wykładać miski dookoła nawozem dla utrzymania wilgoci. Starym drzewom, których nie da się podlewać, staramy się stworzyć zapas wilgoci przez spulchnianie powierzchowne ziemi między nimi, aby przerwać parowanie wody z warstw głębszych.

Przeglądać stale drzewa i obserwować, czy nie są opanowane przez szkodniki, z którymi należy prowadzić walkę przez opryskiwanie lub ręczne zbieranie atakujących owadów.

Opadające owoce większe zużytkować na przetwory: kompoty, galarety, susz itp., mniejsze zaś można dawać jako paszę dla trzody chlewnej, w każdym razie wszystkie opadłe jabłka i gruszki muszą być starannie wyzbierane i usuwane, ponieważ niejednokrotnie kryją w sobie różne szkodniki.

Gałęzie u drzew silnie owocujących, aby nie dopuścić do złamania ich, należy podpierać odpowiednimi tyczkami.

W drugiej połowie miesiąca rozpoczyna się okulizację dzików i oczkowanie drzew.

Krzewy agrestu i porzeczek po zbiorze owoców powinny zostać prześwietlone i zasilone.

Morelom i brzoskwiniom rosnącym przy płotach i murach rozpinać gałęzie na boki w dalszym ciągu i przywiązywać do rusztowania.

Wycinać i usuwać wąsy u truskawek i poziomek i przygotowywać z nich sadzonki. Na sadzonki najlepiej wybierać wąsy z najładniejszych krzaczków, które dobrze owocowały.

Zbieramy owoce wiśni, malin, porzeczek, agrestu, a nawet rozpoczynamy zbiór wczesnych gruszek letnich.

W ogrodzie warzywnym. Przez cały lipiec obsypywać szereg różnych warzyw: jak kapusty, kalafiory, pomidory, grochy itp. We wszystkich warzywach ziemię wzruszać i spulchniać jak najczęściej. Pędy pomidorów podwiązywać do palików i uszczykiwać tak, aby zostawiać najwyżej 2—3 najsilniejsze pędy na jednym krzaku. Wysiewać jeszcze rzodkiewkę, karotkę zimową, endywię, koper, trybulkę, sałatę, szpinak itd., można siewy te wykonać na zagonkach po wczesnym grochu.

W miesiącu tym zaczyna się zbiór niektórych wczesnych warzyw, a więc kapusty, kalafiorów, wczesnych ziemniaków, a pod koniec miesiąca zaczynają już pojawiać się pierwsze pomidory gruntowe, które można zbierać różowiejące i umieszczać w inspekcie dla dojrzenia.

Pod dynie i ogórki należy podkładać kawałki szkła, cegły, lub deseczki, żeby nie leżały bezpośrednio na ziemi, co mogłoby wpłynąć na ich podgniwanie. U kalafiorów nad tworzącymi się różami trzeba załamywać liście, ponieważ wystawione na światło mogą czernieć.

Na szparagarni kopce powinny być rozrzucone i plantacja zasilana nawozem naturalnym.

Rabarbar zasila się, podlewając gnojówką. Kapustę przeglądać i niszczyć jajeczka bielinka kapustnika. Wysadzić do gruntu ostatnią partię kalafiorów wczesnych, które będą zbierane na jesieni, jako późne do spożycia, oraz do przechowania na zimę. Kupy kompostowe wskazane jest polewać gnojówką.

W ogrodzie ozdobnym. Trawniki, rabaty i kwietniki utrzymywać w jak największym porządku i czystości, spulchniając i oczyszczając z chwastów. Zarówno rośliny kwiatowe jak i trawniki podlewać obficie w czasie suszy. Trawniki co pewien czas trzeba krótko przystrzygać.

Wybierać z ziemi cebulki kwiatowe: hiacyntów, tulipanów, narcyzów przesuszać w suchym i cienistym miejscu, aby mieć gotowe potem do sadzenia na jesieni. Okwitłe krzewy można poprzycinać.

Wysiewać bratki, niezapominajki i stokrotki oraz cały szereg roślin dwuletnich jak campanule, goździki, gaillardię, malwy itp., aby mieć gotowe kwiaty do wiosennego obsadzania rabat i klombów. Ze starszych goździków można robić odkłady.

Wiosną posadzone rośliny iglaste trzeba stale w ciągu lata podlewać i utrzymywać wilgotno, aby się przyjęły. Ponieważ się przyjmują w ogóle bardzo trudno, więc muszą być otoczone specjalną opieką.

Z końcem miesiąca można przystąpić do oczkowania róż. Róże w ogóle, gdy przekwitają, krótko przycinać, żeby wydały silne odrostki jeszcze tego roku; róże powtarzające zaś po przycięciu jeszcze ładniej i obficiej zakwitną. Można robić sadzonki z róż i umieszczać w zimnym inspekcie w celu zakorzenienia. Oczkować bzy. Można rozmnażać irysy przez dzielenie karp. Okwitłe rośliny kwiatowe należy zastępować innymi, np. astrami, begonią, balsaminami, grzebieniatką itp.

W pokoju i na balkonie. Rośliny doniczkowe w dalszym ciągu należy podlewać obficie. W miarę możności dobrze byłoby zasilić je rozcieńczoną gnojówką, mączką rogową, lub mieszankami nawozów sztucznych. Chore rośliny pokojowe lepiej podlewać mniej, trochę cieniując przed zbyt silnym słońcem. Robić sadzonki z roślin doniczkowych.

Amarylisy stopniowo zasuszać, aby cebula mogła doskonale dojrzeć. Można wysiewać do doniczek cynerarie, prymule i pantofelnik, gdy wzejdą, trzeba je przepikować, a potem dobrze już zakorzenione zadołować w chłodnym inspekcie, lub przenieść do pokoju.

Kamelie i aralie trzyma się w tym czasie możliwie na słońcu, żeby wykształciły lepsze pędy i pączki.

Inż. Janina Honczarenkowa

Oczkowanie róż piennych

Jedną z najciekawszych czynności ogrodniczych, dostępnych dla amatorek i miłośniczek róż, jest ich oczkowanie. Polega ono na tym, że oczka czyli pączki ze szlachetnych osobników przenosi się na dziczki róż, gdzie po przyjęciu się wybijają potem w pęd szlachetny. Dziczek zwany podkładką spełnia rolę żywiciela dla zrastającego się z nim nowego pączka.

Drogą oczkowania uszlachetniamy zarówno róże krzaczaste, jak i pienne z tą tylko różnicą, że różom krzaczastym zakładamy oczko jak najniżej na szyjce korzeniowej, piennym zaś tak wysoko, jak chcemy uformować koronkę.

Stosuje się dwa sposoby oczkowania: w żywe oczko i w śpiące oczko. Pierwszy sposób stosuje się rzadko i da się wykonać tylko na wiosnę tak, aby jeszcze w tym samym roku po przyjęciu się oczka mógł wyrosnąć pęd szlachetny. Zazwyczaj pęd ten nie zawsze zdąży zdrewnieć przed zimą i zdarza się, że przemarza.

Dużo pewniejszy w naszych warunkach klimatycznych i najczęściej stosowany jest sposób oczkowania w śpiące oczko, inaczej oczkowanie letnie. Wykonywa się je od lipca do połowy września i polega na tym, że zakładamy oczko w tym celu, aby wybiło w pęd dopiero na wiosnę roku przyszłego.

Oczkowanie uda się zawsze wtedy, gdy soki silnie krążą w podkładce i kora łatwo odstaje od drewna. Roślina więc musi być w pełni życia.

Za podkładkę dla róży służy zwykle róża dzika (Rosa canina), którą można albo specjalnie wysiewać, lub też otrzymać z odrostów przy zwyrodnieniu odmian szlachetnych.

Technika oczkowania jest prosta i taka sama jak przy uszlachetnianiu innych roślin. Żeby dobrze wykonać oczkowanie, potrzebujemy ostrego noża t. zw. kopulizaka, opatrzonego kostką, służącą do odchylania kory. Nożem tym na podkładce nacinamy korę w kształcie litery T, potem odchylamy ją kostką i gotowe poprzednio już ścięte oczko szlachetnie, trzymając je za ogonek liściowy, zakładamy za korę. Po założeniu oczka owiązujemy je ściśle rafią, aby kora dobrze przylegała i jak najszybciej mogło nastąpić zrośnięcie.

Oczko, czyli nierozwinięty pączek — zaczątek przyszłego pędu u róży, tworzy się u nasady liści. Do oczkowania ścinamy oczka ze zrazów t. j. gałązek róż szlachetnych, które już przekwitły i których kolce łatwo się odłamują, jest to dowodem, że gałązka i oczka są już w zupełności dojrzałe. Zraz po ścięciu musi mieć wszystkie liście usunięte, aby nie następowało zbyt silne wyparowywanie. Pozostawia się tylko ogonki liściowe, przy pomocy których chwyta się oczko i umieszcza przy oczkowaniu.

Zrazy należy wybierać takie, które mają oczka dobrze wykształcone, okrągłe i zgrubiałe.

Najlepsze są oczka położone w pośrodku zraza. Zrazy powinny być zupełnie świeże w czasie oczkowania, trzeba więc ścinać je albo przed samą czynnością, lub też po ścięciu trzymać w wilgotnej szmatce, czy mchu.

Przed oczkowaniem oczko ze zraza ścina się bardzo ostrym nożem jak najwięcej płasko z cieniutką warstewką drewna. Ka-

walki kory za oczkiem i przed nim nie powinny być dłuższe jak ½—1 cm.

Oczko na pieńku róży zakłada się na wysokości takiej, jaką chciałoby się otrzymać koronkę. Jeżeli pieniek u góry już rozgałęzia się, należy założyć po jednym oczku na każdej bocznej gałązce korony. Przy oczkowaniu na bocznych gałązkach trzeba zwrócić uwagę, żeby założyć oczko tak blisko nasady gałązki, by żaden dziki pęd nie wyrósł pomiędzy oczkiem, a pniem.

Na dzień przed oczkowaniem wskazane byłoby dziczki podlać obficie wodą. Samą czynność oczkowania najlepiej jest wykonać w dnie pochmurne, lub w godzinach rannych, aby obsychanie oczka było jak najmniejsze. Również niewskazane jest oczkowanie podczas deszczu, gdyż zaciekająca woda utrudniłaby później zrastanie się oczka z podkładką.

Po dwóch, lub trzech tygodniach musimy przejrzeć wszystkie róże zaoczkowane i zorientować się, jak się przyjęły. Oczka, które przyjęły się, są z lekka nabrzmiałe o korze gładkiej, ogonek liściowy łatwo odpada. Przeciwnie zaś oczka nieprzyjęte mają korę pomarszczoną, a ogonek liściowy przysycha, ale mocno się trzyma.

Przejrzawszy oczka przyjęte, należy rozluźnić wiązadło.

Na razie nie wolno jest dzika przycinać, gdyż to wpłynęłoby na rozwój oczka w pęd, co przed zimą byłoby niepożądane. Wszelkie cięcia na dziku wykonamy dopiero na wiosnę.

Oczka świeżo założone są dość wrażliwe i zdarza się, że podczas zimy przemarzają, trzeba więc je na jesieni odpowiednio zabezpieczyć. Róże krzaczaste zaoczkowane zazwyczaj obsypuje się ziemią, róże pienne zaś dobrze jest okręcić w miejscach zaoczkowania, a poza tym przygiąć je do ziemi, obłożyć gałęziami jałowca i obsypać ziemią.

Inż. Janina Honczarenkowa



Kącik kosmetyczny

„Romana".

Ma pani dużo wągrów. W takim wypadku należy raczej unikać wszelkich kremów, aby nie zatłuszczać cery. Krem, który pani używa, proszę odrzucić. Trzeba myć twarz wodą ciepłą, mydłem ogórkowym, a przy myciu wieczorem miejsca zawągrzone przecierać po namydleniu także otrąbkami rozrobionymi na papkę 3% wodą utlenioną. Na noc proszę smarować twarz 3% maścią salicylową na eucerynie, którą dostanie pani w aptece.

Mięsa, szczególnie tłustego, wieprzowego rzeczywiście należy unikać.

„Małgosia".

Zadała pani szereg pytań, na które w piśmie nie mogę odpowiedzieć. Proszę podać mi adres, a odpiszę pani osobiście.

„Stała Czytelniczka".

Przyrządzanie domowym sposobem jest ogromnie trudne, radziłabym pani raczej płyn wybielający: sok z 1 cytryny przecedzić przez gazę i bibułkę, dodać 1 szklankę wody różanej i 1 łyżkę wódki, dobrze zmieszać i używać do przecierania twarzy po umyciu: płyn ten będzie zjędrniać i wybielać skórę. Źle przyrządzony krem może tylko zaszkodzić. Jeżeli pani ma cerę tłustą, radzę kupić w aptece dobry cold-krem, jeżeli zaś suchą — krem tłusty.

„Lena W.".

Aby usunąć sine zabarwienie nóg, trzeba je codziennie wieczorem myć mydłem salicylowym i po osuszeniu wcierać 10% maść siarkową przez miesiąc, a następnie maść cynkową i zostawiać na noc. Kurację należy prowadzić przynajmniej 3 miesiące, aby osiągnąć dobry rezultat.

Dla uniknięcia bąbli po ugryzieniu komara trzeba przyłożyć okład: na 1/4 szklanki wody 5 kropli amoniaku; miejsca pogryzione dobrze jest przecierać wódką kamforową.

Gimnastyka nie spowoduje schudnięcia nóg, gdyż wyrabia mięśnie. Najlepiej nosić pończochy gumowe — firmy na łamach pisma podać nie mogę.

„Ola Mu".

Chce pani mieć ładnie błyszczące oczy, proszę wziąć szczyptę kwiatu arniki i ½ łyżeczki kwasu bornego, zaparzyć 2 łyżkami wody różanej, przecedzić, zmoczyć płatki waty i dobrze gorące (aby się jednak nie sparzyć) lekko wyżęte przyłożyć do oczu, gdy tylko zaczną stygnąć, zmienić 2—3 razy; powinno to trwać około 5 minut — wieczorem.

Brwi wyrównuje się, wyrywając zbyteczne włoski pensetką w kierunku, jak rosną, przyciemniać można henną, którą dostanie pani w składzie aptecznym — starcza to na 5—6 tygodni.

Na zjędrnienie ciała oczywiście dobrze działa gimnastyka, trzeba się jednak poradzić lekarza, co do jej rodzaju i czasu stosowania. Radzę pani myć całe ciało mydłem lanolinowym, wodą letnią i zaraz potem nacierać przygotowanym płynem, a mianowicie: 2 szklanki wody zimnej, 2 łyżki octu aromatycznego, 2 łyżki spirytusu zmieszać i szorstką rękawicą kąpielową nacierać całe ciało — nogi w górę, ramiona i szyję w kierunku do serca, piersi ruchem odśrodkowym górą od mostka do pach, dołem od pach do środka. Radziłabym też kąpiele słoneczne po natarciu całego ciała olejkiem orzechowym. Do kąpieli w wannie proszę dodawać 5 łyżek boraksu i odwar z 2 garści mięty i 2 garści rozmarynu na wannę. Będzie to wpływać zjędrniająco na skórę i tkanki podskórne.

Pocące się dłonie i pachy myć 2—3 razy dziennie i przecierać roztworem ałunu 1 łyżeczkę na ½ litra wody, często pudrować talkiem.

Pić odwar szałwii.

Baśka C.

Włosy pod pachami radzę golić żyletką, wszelkie dépilatoiry zawierają siarkę, która może podrażnić gruczoły, a wpływa także na szybki porost włosów.

Włoski z brwi trzeba wyrywać pensetką w kierunku jak rosną; środka, po którym by włosy nie odrastały, niestety nie ma. Smarować brwi i rzęsy borną wazeliną dla wzmocnienia i przyciemnienia można, kremami lepiej nie.

Tłustą cerę pełną wyprysków ropnych trzeba wieczorem myć mydłem salicylowym, miejsca czyste bez wyprysków mydłem neutralnym, wodą ciepłą, opłukać chłodną, po umyciu przecierać watką — 1% wódką rezorcynową, którą dostanie pani w aptece.

Kolor pudru to już rzecz gustu, ja radziłabym pani rachel — słoneczny. Kąpiele słoneczne są dla pani wskazane, proszę sobie przeczytać w jednym z poprzednich numerów mój artykuł o plażowaniu.

W sprawie usunięcia zeza może wydać opinię jedynie okulista.

„Hanka K.".

Przy obwisającym biuście trzeba naturalnie trzymać się bardzo prosto, biustonosze muszą być dopasowane, ale nie ciasne, na noc trzeba je zdejmować. Radzę pani codziennie przez 10 minut, siedząc na krześle, wykonywać ramionami dość silne ruchy pływania żabką. Rano przyłożyć na piersi gorącą serwetkę zmoczoną w wodzie słonej: szczypta soli na 2 szklanki wody, gdy zacznie stygnąć, odrzucić i zaraz opłukać wodą zimną z octem toaletowym: 1 łyżeczka na litr wody.

Wszelkich szumnie reklamowanych środków na własną rękę nigdy stosować nie należy.

Dla wzmocnienia lichych włosów, proszę sobie przyrządzić płyn: 1 cebulę obrać, drobno pokrajać, nalać szklankę wódki, dodać szczyptę mentolu i w zamkniętym naczyniu zostawić na 10 dni. Następnie przecedzić i używać do przecierania watą skóry głowy 2 razy na tydzień — na noc. Myć włosy co 10 dni mydłem salicylowo-siarkowym, płukać w odwarze garści rumianku i garści szałwii na litr odwaru. Codziennie mocno czesać i szczotkować rano i wieczorem, to bardzo wzmacnia włosy.

„Stroskanej matce".

Musi Szanowna Pani uzbroić się w cierpliwość, gdyż niestety ognipiór nie da się szybko usunąć. Trzeba stosować się do rad lekarzy odnośnie do pielęgnowania skóry dziecka, a poza tym koniecznie zmienić sposób jego odżywiania. Dziecko karmić co 4 godziny, ograniczyć ilość mleka, a wprowadzić na to miejsce przecierane jarzyny oraz soki z surowych owoców. O ile Maleńki do tej pory nie otrzymywał jeszcze żadnych surowizn, trzeba zacząć od ½ łyżeczki soku z młodej marchwi, porcję zwiększać stopniowo tak, by dojść do ½ szklanki soku dziennie. Równocześnie trzeba zacząć podawać dziecku kaszkę na smaku jarzynowym z ½ łyżeczką śwież[illegible] masła, do której stopniowo będziemy dodawać przecieranej jarzyny.

Poza tym trzeba przestrzegać zasad ogólnej higieny, więc przebywać z dzieckiem jak najwięcej na powietrzu, dbać o jak najczęstszą zmianę bielizny itp.

W najbliższym numerze rozpoczynamy druk nowej, niesłychanie ciekawej powieści lotniczo - sensacyjnej, która niewątpliwie zainteresuje nasze Czytelniczki i Czytelników.

Najciekawsze audycje Polskiego Radia w Warszawie od dn. 4.VII.-10.VII.37 r.

NIEDZIELA 4.VII.

8.00 — Audycja poranna
9.00 — Regionalna transmisja z Chełmna; a) nabożeństwo, b) reportaż
11.20 — Muzyka rozrywkowa (płyty)
12.03 — „Dzień letni" — poranek muzyczny
13.10 — Koncert rozrywkowy
15.00 — Audycja dla wsi
16.00 — Koncert (transmisja z parku w Nałęczowie)
17.00 — „Oczepiny" — słuchowisko regionalne
18.00 — Podwieczorek przy mikrofonie
20.00 — Piosenki greckie i bułgarskie (płyty)
21.00 — „Pod dachami Warszawy" — Wesoła Syrena
22.00 — Recital skrzypcowy Szymona Goldberga
22.30 — Pieśni Adolfa Jesdena

PONIEDZIAŁEK 5.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Marsze artystyczne (płyty)
12.40 — Audycja poświęcona rzemiosłu drukarskiemu
16.00 — „Gdy wielcy ludzie byli mali": „Mały Korsykanin"
16.15 — Utwory fortepianowe na 4 ręce
16.45 — „Tajemniczy człowiek — pułkownik Lawrence" — felieton
17.00 — Koncert Orkiestry Filharmonii Warszawskiej
18.05 — Chór Dana i Orkiestra Eugeniusza Wolffa (płyty)
19.00 — Audycja żołnierska
19.40 — Pływactwo polskie na przełomie
20.00 — Koncert rozrywkowy
21.00 — Koncert w setną rocznicę urodzin Wł. Żeleńskiego

WTOREK 6.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Koncert Orkiestry Wojskowej
16.00 — „Czym jest twój tatuś — pilotem linii lotniczej"
16.20 — Mandoliny i ksylofon (płyty)
16.45 — „O najdziwniejszej puszczy w Polsce" — felieton
17.00 — Koncert w setną rocznicę urodzin Wł. Żeleńskiego
18.15 — Serenady instrumentalne i wokalne (płyty)
19.00 — „Medycy i ich chorzy w krzywym zwierciadle humoru" — wesoły dialog
19.15 — I audycja z cyklu „Symfonia Beethovena" (płyty)
20.00 — Muzyka lekka i taneczna w wyk. Ork. Wileńskiej
22.00 — Pieśni węgierskie w wyk. Bela Csoka
22.30 — Muzyka węgierska

ŚRODA 7.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Koncert w wyk. Łódzkiej Orkiestry Salonowej
16.00 — Religijność Orzeszkowej a czasy nasze" — szkic lit.
16.15 — Pieśni śląskie Jana Gawlasa
16.45 — Psychologia żołnierza w literaturze polskiej — odczyt
17.00 — Koncert solistów
17.50 — „Buduję własny dom — pierwsze kroki" — felieton
18.15 — Oktet J. H. Squire'a i Stefan Witas (płyty)
19.00 — Słynni dyrygenci — XII audycja — Karol Muck i Walter Straram
20.00 — Iluzje — koncert Krakowskiego Kwartetu Schrammla
21.00 — Koncert chopinowski w wyk. Z. Rabcewiczowej
22.00 — Muzyka lekka i taneczna

CZWARTEK 8.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Polska Kapela Ludowa F. Dzierżanowskiego. Transmisja z parku Zdrojowego w Nałęczowie
16.15 — Recital fortepianowy Olgi Łapickiej (z Krakowa)
16.45 — „Jak zostawić mieszkanie na lato" — gawęda
17.00 — 1000 taktów muzyki w wyk. zesp. St. Rachonia
18.15 — Wiązanki charakterystyczne (płyty)
19.00 — Słuchowisko Jalu Kurka p. t. „Śpiew o Bośni"
20.00 — Muzyka lekka i taneczna (ze Lwowa)
22.00 — Płyty dla znawców

PIĄTEK 9.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Orkiestra mandolinistów im. St. Moniuszki
16.15 — Koncert rozrywkowy
16.45 — Reportaż Romana Zrębowicza z Wystawy Paryskiej
17.00 — Koncert z Ciechocinka
18.10 — Muzyka lekka
19.00 — Rapsodia Debussy'ego
19.20 — Recital śpiewaczy Eedo Karrisoo
20.00 — Z fali na falę — audycja w układzie St. Roya
21.00 — Koncert Orkiestry Marynarki Wojennej
21.45 — „Lublin" — poemat J. Czechowicza
22.00 — Koncert solistów

SOBOTA 10.VII.

6.15 — Audycja poranna
12.25 — Koncert orkiestry wojskowej
16.00 — Słuchowisko dla dzieci „Wyprawa pod psem"
16.30 — Mniej znane uwertury
17.30 — Audycja konkursowa
17.50 — Taternik z aparatem fotograficznym — pogadanka
18.15 — Miliza Korjus i Herbert Ernest Groh (płyty)
19.00 — Pieśni ludowe Ziemi Wileńskiej
20.00 — „Szlakiem piosenki wielkopolskiej"
Audycja dla Polaków z zagranicy
21.05 — Wieczór operetkowy







Sukienki dla małych dziewczynek.

Wina domowe

Ponieważ podaliśmy już początki fabrykacji win domowych, możemy z uwagi na sezon podawać już recepty, stopniowo omawiając dalsze postępowanie.

Pierwszy okres fermentacji, który niekiedy kończy się już tego samego dnia po zadaniu drożdży, został już omówiony. Drugi trwa 3 do 12 tygodni. Należy dbać o to, aby temperatura, w której się gąsiory znajdują, trzymała się blisko 20 st. C. Możemy się spodziewać, że jeżeli pierwszy t. zw. burzliwy okres fermentacji odbył się prędko, to i następny będzie stosunkowo krótki.

Kiedy pęcherzyki gazu przestaną się wydobywać, można przypuszczać, że drugi okres fermentacji jest skończony. Żeby się upewnić, odlewamy do mocnej butelki wino, pozostawiając pustą 1/10 część, korkujemy silnie i stawiamy w temperaturze do 25°C. Po 5—7 dniach wyjmujemy ostrożnie korek, jeżeli strzela, znaczy to, że fermentacja jest jeszcze w toku. W tym wypadku zostawiamy jeszcze rurki fermentacyjne, o ile jednak ciche usunięcie się korka zdradza brak gazu w butelce, trzeba wino ściągnąć z osadu, ponieważ długie na nim stanie psuje smak i powoduje mętnienie. Przy winach mocnych można trzymać nieco.

Spuszczamy wino za pomocą specjalnej pompy, zwykle jednak za pomocą węża gumowego. Koniec węża zanurzamy w wino, nie zagłębiając go zbytnio, żeby nie ściągnąć mętów, z drugiego końca wyciągamy po prostu powietrze, kiedy czujemy, że się wino zaczynia lać, przechylamy koniec rurki w świeży gąsior. Trzeba uważać, aby koniec rurki pompującej był stale zanurzony, skoro bowiem wyjdzie na powietrze, ściąganie się przerwie.

Sposobu ściągania ustami należy właściwie unikać, można to zrobić w ten sposób, że na koniec rurki, zasuwamy jeszcze kawałek rurki, długi na 10—15 cm, przez ten koniec wyciągamy powietrze, a gdy poczujemy w ustach smak płynu, ściągamy ten kawałek rurki.

Naczynie, do którego zlewamy wino, musi być wypełnione aż po ew. korek, o ile tego nie można osiągnąć, pustkę dopełniamy przegotowaną wodą ze spirytusem najwyższej próby, biorąc go na litr wody 250 gramów.

Następnie korkujemy czystym, wyparzonym, dobrze pasującym korkiem i odstawiamy do piwnicy, w której powinno być dobre powietrze.

Gdybyśmy nie mogli, czy nie chcieli dobierać wina wodą z alkoholem, a gąsioru nie dało się zapełnić, trzeba na powierzchnię wina nalać warstwę czyściutkiej oliwy do jedzenia, grubą na 1 cm.

Zarówno staranne dopełnianie gąsiorów jak zalewanie oliwą ma na celu uniknięcie, aby duża warstwa płynu winnego stykała się z powietrzem.

Zanim przejdziemy dalej, omówimy jeszcze kilka kwestii. Przy oddzielnych przepisach podawane są ilości cukru, wskazówki, że moszcz trzeba rozrzedzić wodą, względnie przegotować. W każdym owocu jest cukier i kwas, ale w różnych proporcjach, wino winogronowe dlatego jest dobre, że proporcja ta jest już w samym owocu odpowiednia. W innych owocach miarkujemy właśnie te stosunki przez dodawanie wody i cukru. Część cukru służy do osłodzenia, część się zmienia na alkohol. Niektóre owoce jak np. rabarbar gotujemy. Inne bierzemy surowe, gotowanie np. poziomek dałoby wino gorzkie.

WINO PORZECZKOWE.

Stosunkowo łatwe w wykonaniu, a wyborne w smaku. Ma jedną właściwość, że zmienia kolor, to też, o ile przerabiamy porzeczki na wino z drożdżami Bordeaux, dodajemy już w czasie fermentacji nieco soku z bzu czarnego. Na wina reńskie czy węgierskie nie jest to potrzebne, ponieważ wino tracąc czerwień staje się brunatne a następnie złote, co odpowiada barwie tamtych win.

Możemy robić wino z porzeczek czerwonych, lub pół na pół z białymi a nawet z dodatkiem porzeczek czarnych, które są świetnym dodatkiem do wszelkich win. Na 10 l wina możemy wziąć 3¼ kg porzeczek czerwonych i białych, albo 3 kg tamtych i ¼ czarnych, pognieść, odstawić i po kilku godzinach odcisnąć, pozostawiając czarne do drugiego dnia, ponieważ sok się wówczas łatwiej oddzieli. Przy wyciskaniu dolewamy po trochu tyle wody, aby otrzymać razem 9 l moszczu, woda winna być chłodna, ale przegotowana.

W jednym litrze wody, stanowiącym dopełnienie całej ilości moszczu, rozpuszczamy 2½ do 3 kg cukru, i chłodny syrop dolewamy do moszczu. Dalej dodajemy drożdże, pożywkę i postępujemy według wskazówek ogólnych.



WINO Z JEŻYN (OSTRĘŻYN).

Wymaga małego dodatku wody, ponieważ na 10 litrów moszczu bierzemy 8—9 kg owocu, cukru zaś na wina lżejsze 800 g do 1 kg, na 10 l, na deserowe 1 kg do 1¼. Drożdże najlepsze Bordeaux. Całe postępowanie jak zwykle.

Choroby drobiu

ciąg dalszy

POMÓR KUR.

Pomór kur jest chorobą ogromnie zaraźliwą, którą często identyfikują z cholerą drobiu. Opanowuje przeważnie kury i ptaki kurowate, zaś ptactwo wodne i gołębie tej chorobie nie podlegają. Zakażenie następuje wskutek zjadania zanieczyszczonej pomiotem paszy, picia zakażonej wody oraz przez zetknięcie z chorym drobiem.

Przebieg choroby bywa zwykle bardzo gwałtowny i trwa zaledwie kilka dni, a śmiertelność dosięga 95%. Kura chora, pióra ma nastroszone, grzebień siny, jest osowiała, szuka ustronnych miejsc. Charakterystyczną cechą przy pomorze jest brak biegunki, bo zresztą wszystkie inne objawy są takie, jak przy cholerze. Leczenie jest niepomyślne i wskazane jest tylko w razie pojawienia się tej choroby zapobieganie.

W tym celu dodawać do picia kwasu solnego w ilości łyżeczki od kawy na 1 litr wody przegotowanej, albo wodę wapienną 2—4 łyżki na litr wody.

Dobre wyniki daje rozdzielanie kur na małe stadka, wzajemnie od siebie oddzielone. Sztuki chore zabijać i palić, a kurniki dokładnie oczyścić i zdezynfekować.

GRUŹLICA.

Gruźlica drobiu rozwija się powoli i zazwyczaj wtedy dopiero hodowca zauważy jej oznaki, gdy stała się już nieuleczalną. Jest to choroba bardzo zaraźliwa, wywołana przez swoistą bakterię — **bacillus tuberculosis avium**, którą zwierzęta chore wydzielają w odchodach. Dostawszy się do pożywienia, wywołują one dalsze zakażenie.

Zarażenie może także nastąpić, jeśli drób spożywa plwociny ludzi chorych na gruźlicę, gdyż choroba ta z łatwością przenosi się z ludzi na zwierzęta i odwrotnie, to też trzeba tutaj zachowywać jak najdalej idącą ostrożność, chociaż zarazek gruźlicy ptaków jest odmienny od zarazka, powodującego gruźlicę ssaków.

Sztuki chore na gruźlicę nie tracą apetytu i mimo dobrego odżywiania chudną szybko. Odchody są rzadkie i mają barwę musztardy.

Przede wszystkim daje się zauważyć silne osłabienie nóg, wskutek czego drób przeważnie siaduje skurczony lub chodzi kulejąc.

Charakterystycznym objawem jest rozpad wątroby i śledziony, co możemy stwierdzić po zabiciu chorego ptaka.

Ponieważ gruźlica jest nieuleczalna, więc nie opłacą się nigdy zabiegi w celu ratowania zarażonego drobiu, trzeba tylko zawczasu stosować środki zapobiegawcze, by nie dopuścić do rozwoju tej choroby.

Właściwy kurnik, dostatecznie zabezpieczony od wilgoci i zimna, czystość, obfite żywienie, zwłaszcza w wieku młodym i w okresie pierzenia najskuteczniej zapobiegną gruźlicy.

W razie wystąpienia choroby, trzeba sztuki padłe, a i te, które są już wyraźnie chore, oddawać pod nóż i palić. Kurniki, ogródki wybiegowe dokładnie wyczyścić i odkazić, zanim wprowadzi się tam zdrowy drób.

ZAKAŹNY KATAR DRÓG ODDECHOWYCH — CORYZA.

Przewlekłe jesienne słoty mogą spowodować wystąpienie zakaźnego kataru dróg oddechowych, który sam przez się nie jest chorobą niebezpieczną, lecz ułatwia częstokroć przeniknięcie do błon śluzowych zarazków dyfterytu. Pierwszymi oznakami choroby są: wyciek z nozdrzy, kichanie i łzawienie. Często można zauważyć pod oczami nabrzmienie. Od dyfterytu tym się katar odróżnia, że nie ma narostów w jamie ustnej i nosowej.

Zazwyczaj katar zakaźny ciągnie się około 10 dni, a leczenie polega na przeniesieniu chorych ptaków do widnego i suchego pomieszczenia oraz zadawaniu pożywnej i zdrowej paszy.

Do wody dodaje się łyżeczkę od herbaty salicylu (natrium salicylicum) na litr przegotowanej wody. Nozdrza trzeba dwa razy dziennie oczyszczać i pędzlować gliceryną z dodatkiem jodyny a głowę obmywać ciepłym 3% roztworem kwasu bornego. Przy katarze tworzy się zwykle pypeć, który z łatwością da się usunąć przez częste pędzlowanie języka 4% roztworem kalichloricum. Zakrapianie do oczu i nosa po dwa razy dziennie kilku kropli ½% roztworu protargolu daje dobre wyniki. Zwykle zakaźny katar przechodzi nawet bez specjalnych zabiegów, o ile tylko drobiowi zapewnimy widny i suchy kurnik oraz właściwą i pożywną karmę. Kaczkom i gęsiom, chorym na katar, niewskazane jest wypływanie na wodę.

ZBAWIENNY ŚRODEK

Jak często na wycieczce moje towarzyszki i towarzysze padają ofiarą pcheł i pluskiew na noclegach. Są niewypoczęci i zazdroszczą mi dobrego snu, posądzają o grubą skórę lub czary. Zapewniam wtedy, że to KATOL, zbawienny środek przeciwko owadom, chroni mnie od pcheł i pluskiew.

Dyspozycje obiadów na tydzień

Sobota.

Zupa szczawiowa z jajami (16) faszerowanymi, kotlety cielęce siekane z zieloną fasolką lub kalarepką.
Kompot z porzeczek i malin.

Niedziela.

Zupa z młodego groszku (21), mostek cielęcy nadziewany sypką kaszką krakowską, mizeria. Galareta malinowa.

Poniedziałek.

Barszczyk czysty z kiełbasą i kartoflami. Kotlety z mózgu ze szpinakiem. Kisiel migdałowy.

Wtorek.

Zupa kalafiorowa, jak szparagowa (21), ozór na szaro, kruche ciastka z malinami.

Środa.

Rosół z kury, kluski francuskie, potrawa z kury w sosie koperkowym. Suflet z poziomek.

Czwartek.

Pomidorowa ze śmietaną z ryżem. Wieprzowina duszona w kapuście. Maliny ze śmietaną.

Piątek.

Zupa owocowa sezonowa. Ryż zapiekany z serem i suszonymi grzybami. Grzybek (20) przekładany szpinakiem.

OBIADY SKROMNIEJSZE

Sobota.

Zupa szczawiowa z kartoflami (16). Klops ze szpinakiem.

Niedziela.

Zupa owocowa z kluskami lub ryżem. Baranina duszona z kalarepką.

Poniedziałek.

Zupa jarzynowa. Wątróbka à la Nelson.

Wtorek.

Krupnik na mięsie (8), mięso z zupy z sosem koperkowym i kartofle.

Środa.

Zupa grzybowa ze śmietaną i łazankami. Jarzyna mieszana, okładana przysmażoną kiełbasą.

Czwartek.

Kapuśniak z młodej kapusty (23). Kotlety cielęce siekane (16) z kaszką sypką i szpinakiem.

Piątek.

Rosół z drobnej ryby, którą zostawiamy w zupie lub robimy z niej kluseczki.
Kotlety z kapusty.

Zawiadamiamy uprzejmie Sz. P. P. Czytelniczki, że w okresie urlopów letnich, począwszy od 10 lipca do 20 sierpnia, oddział wykrojów będzie nieczynny.

PRZEPISY KULINARNE

KALAREPA.

Kalarepę podajemy rozmaicie, albo jako jarzynę z mięsem, krokietami itp. albo jako samodzielne danie, faszerowaną, albo w połączeniu z innymi jarzynkami. Zwłaszcza pół na pół z marchewką kalarepa jest bardzo smaczna, łagodzi ją bowiem smak marchwi, kalarepa zaś dodaje nieco pikantności marchewce.

Przy kupnie kalarepy należy uważać, aby nie była włóknista, taka bowiem długo i źle się gotuje, jest niemiła i niestrawna.

Starszą kalarepę trzeba starannie obrać, młodą tylko z lekka, pozostawiając nawet trochę listków i łodyg nad samą bulwką.

Na jarzynkę krajemy ją w drobną kostkę lub paski, małą, młodą nawet tylko na ćwiartki.

Gotować w wodzie osolonej na szybkim ogniu, starając się, aby wody nie było w końcu za wiele, tak aby jej nie było potrzeby odlewać, w wodzie tej bowiem znajdują się cenne składniki.

Niestety, smak nie zawsze jest w zupełnej zgodzie z zasadami racjonalnego odżywiania i tak np. biorąc kalarepę do faszerowania, aby uniknąć długiego duszenia, obgotować ją trzeba przed nadzianiem w osolonej wodzie. Jeżeli woda ma smak dobry, możemy jednak po faszerowaniu tej samej wody użyć do duszenia.

Jeżeli chcemy kalarepę podać z marchewką czy innymi jarzynami, gotujemy każdy gatunek osobno, gotując razem, może się zdarzyć, że jedno się już rozleci a drugie będzie twarde.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

BABKA „BACKIN" LUB CIASTO ZDROWOTNE

Dodatki: 200 gr masła, 200 gr cukru, ½ buteleczki olejku cytrynowego D-ra Oetkera, 5 jaj, 500 gr mąki pszennej, 1 paczka proszku do pieczenia D-ra Oetkera, 1/8 do 1/4 litra mleka.

Sposób przyrządzania: Spienić masło na śmietanę, dodać cukier, olejek cytrynowy i żółtka, utrzeć wszystko razem, dodając przesianą i zmieszaną z „Backinem" mąkę na zmianę z mlekiem, a wreszcie domieszać pianę z białek. Masę tę wyłożyć do wysmarowanej masłem formy. Piec około godziny w średnio ogrzanym piecu.

Uwaga: Ciasto to, jako bardzo łatwo strawne, nadaje się dla dzieci, chorych i rekonwalescentów, zawiera bowiem wszystkie, niezbędne dla organizmu, składniki odżywcze. Rozmoczone w ciepłem mleku, ciasto to jest wybornym pokarmem dla małych dzieci.

JARZYNKI MIESZANE.

Ćwierć kg zielonej młodej fasolki, tyleż marchewki, tyleż kalarepy, szklankę groszku zielonego i nieduży kalafior ugotować na miękko. Fasolkę lepiej drobno pokrajać. Odsączone z wody jarzyny (wody winno być mało, a tę, która zostanie, użyć na smak do zupy) lekko przemieszać a podając położyć na nich kilka kawałków świeżego masła, albo polać sosem holenderskim. Do takich jarzyn można podać grzanki osmażane, kotlety z kartofli, dla zwiększenia zaś ilości albo pożywności, dodać pokrajane w kostkę kartofle lub kaszkę krakowską ugotowaną na gęsto, ostudzoną i pokrajaną.

KALAREPA FASZEROWANA.

Do faszerowania ścinamy plaster kalarepy od strony liści, wydrążamy środek, faszerujemy, układamy w rondlu. Łyżkę masła zagotować z dwoma łyżkami wody, posolić, ścięte plastry i trochę łodygi i listka posiekać niezbyt drobno, włożyć w masło z wodą, zagotować, zalać kalarepę, dusić aż zmięknie (starsze kalarepy obgotować przed faszerowaniem).

Kiedy potrawa gotowa, można dla zgęszczenia sosu zlać go trochę i rozetrzeć starannie z mąką, wlać z powrotem i pogotować kilka minut, żeby mąka straciła smak surowizny.

Na 10—12 kalarep wystarczy pół łyżki mąki do zaprawy i farsz w podanej niżej proporcji.

Farsz I.

Ćwierć kg wieprzowiny lub cielęciny i bułkę bez skórki, wymoczoną w wodzie lub mleku i wyciśniętą, zemleć razem w maszynce, posolić, kto lubi popieprzyć, wbić całe surowe jajko, zagnieść razem, nadziewać wydrążoną kalarepę ściśle, żeby przy gotowaniu dobrze się trzymało, polać sosem, dusić. Można na wydaniu posypać potrawę siekanym koperkiem lub pietruszką.

Farsz II.

Kaszkę krakowską zatartą jajkiem obsuszoną w piecu, ugotować na sypko, dodać nieco siekanego kopru. Na każdą szklankę już gotowej kaszki wbić jedno surowe jajko i dać kawałeczek masła, wymieszać, nadziewać.

KALAREPA Z BARANINĄ.

Kawałki baraniny młodej i nietłustej rozbić wałkiem, obtoczyć w mące i obsmażyć w maśle z cebulą.

Kalarepę pokrajać w kostkę, zmieszać z mięsem, podlać nieco wody i dusić do miękkości.

Ilość mięsa w stosunku do kalarepy może być różna. Zasadniczo bierzemy kilogram mięsa na kg. kalarepy, może jednak wystarczyć i ½ kg mięsa. Na wykończeniu można jeszcze przyprószyć całość z lekka mąką dla zgęszczenia sosu.

KOTLETY Z KAPUSTY.

Kilogram kapusty pokrajać lub uszatkować, podlać nieco wody i gotować. Kiedy opadnie i zmniejszy się na oko, wlać szklankę mleka i dusić mieszając trzy kwadranse. Po upływie tego czasu posypujemy kapustę kaszką manną, sypiąc ją ostrożnie, jakby posiewając, żeby się nie zbijała w grudki. Masę zagotować, dobrze wymieszać, wbić dwa jajka surowe, zagrzać mocno jeszcze raz, ale nie gotować, odstawić, przestudzić. Jeszcze ciepłe, ale nie gorące formować, obtoczyć w mące zmieszanej z tartą bułką. Obsmażyć z obydwóch stron, ułożyć na półmisek lub patelnię, wstawić w piec, aby doszły.

Podawać z sosem pomidorowym albo koperkowym na śmietanie.

MIĘSO Z JARZYNAMI.

Pół kg przerastałej wieprzowiny albo wędzonego boczku pokrajać w małe kawałki.

Ułożyć warstwami w rondlu 8—10 pokrajanych w kawałki kartofli, 2 cebule w plastrach, 2 marchewki uszatkowane, szklankę zielonego groszku, 4—5 pomidorów, ¼ kg jakichkolwiek grzybków, byle nie rydzów ani kurek. Lepsze są gatunki gąbczaste, np. maślaki, borowiki. Mogą też być pieczarki, których wystarczy 5 sztuk. Podłożyć masła, podlać wody osolonej, przełożyć mięsem, górna warstwa winna być z cebuli i pomidorów, bo te jako soczyste nie zaschną. Dusić do miękkości.

KOPER NA ZIMĘ.

Koper na zimę przygotowujemy zazwyczaj we wrześniu, kiedy się pojawia ostatnie jego „wydanie". Ponieważ jednak czytelniczki już się o to dopytują, podaję go obecnie.

Do suszenia najlepieć brać młode, oderwane od gałązek piórka, suszyć albo po obiedzie, na cieplej, ale nie gorącej blasze, rozsypując na czystym płótnie czy papierze, albo wieszając w pęczkach nad piecem.

Z pęczków następnie odkruszamy uschnięte gałązki i przechowujemy w słoikach. O ile by nam się wydawało, że wilgotnieje, rozsypywać dla przesuszenia na piecu. Przechowywany w woreczkach trzyma się dobrze, ale traci dużo zapachu. Jest to sposób najlepszy, tylko nie należy kopru przegrzać, bo traci kolor i zapach. Temperatura do suszenia nie może być wyższa nad 50 st. Cels.

Można także koper solić. Małe pióreczka układamy w słoiku na cienkiej warstwie soli i napełniamy słój, obficie przesypując solą. Kiedy się uleży, dokładamy nowe warstwy. Po napełnieniu słoika zamykamy go pokrywką lub papierem pergaminowym.

DŻEM Z PORZECZEK I MALIN.

Dawny system robienia konfitur z porzeczek po usunięciu z nich pestek został zarzucony z powodu wielkiego, związanego z tym kłopotu. Konfitura z owocu niedrylowanego ma dużo pestek, dlatego najlepiej robić z porzeczek galarety albo dżemy w połączeniu z innymi owocami.

Kilogram ładnych, przebranych malin przesypać na noc kilogramem cukru piasku, zsunąć do rondla i smażyć 20 minut. Jeżeli owoc mało soczysty, dodać na początek kilka łyżek wody. Po 20 minutach odsączyć maliny łyżką durszlakową na salaterkę, a do syropu dodać kilogram surowych porzeczek przetartych przez sito, dosypać ½ kg cukru i smażyć aż kropla spuszczona na talerz zachowa kulistą formę, albo jak powierzchnia syropu, gdy na nią dmuchniemy, będzie się marszczyła. Dmuchać należy tylko na wziętą na talerzyk próbę, na całość nie byłoby to ani ładnie ani higienicznie.

Kiedy syrop zacznie zdradzać skłonność do krzepnięcia, wlewamy łyżkę octu, wkładamy maliny, smażymy jeszcze 5 minut. Maliny wyjmuje się dlatego, żeby nie stwardniały przez długie gotowanie.

KONSERWA Z KALAREPY.

Pokrajać kalarepę jak na jarzynę, kładąc, o ile przygotowujemy większą ilość, aby nie czerniała, w wodę z octem. Odcedzić, obgotować w ukropie 3—5 minut. Przelewamy na sicie zimną wodą, wkładamy w słoje i zalewamy wodą osoloną, dając na litr wody strychowaną łyżeczkę soli, zamykamy jak zwykle i sterylizujemy 50 minut. Po dwóch dniach powtarzamy sterylizację, ograniczając się do 20 minut.

Odpowiedzi Redakcji

Odpowiedź dla „Prenumeratorki z Libiąża".

Jak zaradzić żółknięciu i opadaniu liści kwiatu „koguciej ostrogi"?

Kwiat o tej nazwie w ogrodnictwie nie jest znany, sądząc jednak z opisu i przysłanych listków, jest to prawdopodobnie Grzebionatka (Celosia cristata), zwana również w ludowej gwarze kogucim grzebieniem. Roślina kwitnąca bardzo oryginalnie; łodyga u góry rozszerza się płasko i rozwija w szeroki wachlarz po brzegach pofałdowany, który całkowicie pokrywa się barwnymi, drobnymi kwiatami. Odmiany karłowe, nisko rosnące nadają się wybornie do hodowli doniczkowej. Jest to roślina jednoroczna. Posadzona w maju kwitnie od lipca do mrozów.

Potrzebuje wystawy słonecznej i obfitego podlewania. Ponieważ zaznaczyła pani, że kwiaty są umieszczone na oknie o wystawie słonecznej i mają światło przez firankę, przypuszczam, że w tym tkwi przyczyna złego wyglądu rośliny i żółknięcia dolnych liści. O ile to możliwe, radziłabym doniczkę z grzebionatką przenieść na okno południowe o pełnym świetle i w dalszym ciągu dużo podlewać, w tych warunkach umieszczona, powinna wkrótce zakwitnąć.

Odpowiedź dla p. H. z Lublina.

W jaki sposób pielęgnować palmę kokosową i jakie są powody usychania końców liści?

Szczegółowe opisanie pielęgnacji palm przekracza możność podania tego w krótkiej odpowiedzi tak, że w najbliższym czasie ukaże się na ten temat odpowiedni artykuł. Zaznaczę tylko ogólnie, na co przy pielęgnacji palm trzeba przede wszystkim zwrócić uwagę. Przesadzać należy co dwa lata w czasie od maja do sierpnia w ziemię lekką, liściowo - darniową z domieszką wrzosowej. W lecie podlewać obficie i trzymać w półcieniu, nigdy na pełnym słońcu.

W zimie podlewanie zmniejszyć. Często zraszać przy pomocy polewaczki przez gęste sitko, lub specjalnym rozpylaczem, a liście zmywać wodą, używając do tego miękkiej szczotki lub gąbki. Palma kokosowa jest jedną z najdelikatniejszych i wrażliwszych na temperaturę palm, potrzebuje dużo ciepła i wilgoci. Szczególnie odczuwa silnie zmiany temperatur i przeciągi, dlatego też nie należy jej w lecie wystawiać na dwór tak, jak inne gatunki palm, dla których jest to wskazane.

Przysychanie końców liści u palm jest zjawiskiem pospolitym prawie u wszystkich odmian, ale występuje szczególnie wtedy, gdy palma stoi w za silnym świetle.

Na ten fakt więc specjalnie obecnie w miesiącach letnich musi być zwrócona uwaga i palmy należy usuwać ze zbyt ostrego światła. Poza tym zaschnięte końce liści trzeba poucinać nożem aż do miejsc zielonych.

Odpowiedź dla p. Justyny D. z Radości.

Co zrobić, żeby spowodować silniejszy rozwój araukarii?

Prawidłowo hodowana araukaria powinna co rok wytworzyć nowe piętro gałęzi pięcioramienne. Jeżeli tak jest, rozwój jej można uważać za zupełnie zadowalający.

Większych przyrostów nie należy się spodziewać, ponieważ araukaria, jak w ogóle wszystkie rośliny iglaste, rośnie dość wolno.

Araukaria potrzebuje dużo wilgoci i powietrza, cała więc hodowla będzie polegała na starannym podlewaniu i zraszaniu, oraz przewietrzaniu pokoju, w którym roślina przebywa. Szczególnie w lecie musi mieć araukaria dużo wilgoci, z zewnątrz powinna więc być oprócz podlewania jeszcze często zraszana i myta.

W lecie również wskazane jest wystawić araukarię do ogródka, lub na balkon, gdzie może przebywać aż do jesieni.

W zimie powinna araukaria stać blisko światła w często przewietrzanym pokoju o temperaturze nie wyższej nad 15° C. Araukaria źle podlewana oraz niezraszana, pozbawiona świeżego powietrza, przestaje rosnąć, gałęzie ma zwieszone, a nawet może zacząć stopniowo je tracić. Można zasilić ją podlewając co dwa tygodnie rozcieńczonym nawozem.

Jako nawozu użyć najlepiej mieszanki specjalnej dla kwiatów doniczkowych, którą nabyć można w każdej firmie ogrodniczej wraz z przepisem użycia. **J. H.**

Czytelniczce z Tomaszowa.

Listu, o którym pani wspomina, Redakcja nie otrzymała, na obecne zapytania odpowiadamy że: Koszulki dla dziecka najpraktyczniejsze są białe, ponieważ można je wygotować przy praniu i nie tracą koloru. Serwetki do ust kładziemy po lewej stronie nakrycia.

W sprawie syropu ziemniaczanego do konfitur.

Właściwie syrop ziemniaczany powinien być produktem tanim, opłaciłby się wtedy, gdyby był tańszy i to znacznie od cukru, od którego jest mniej słodki. Nabywany beczkami jest oczywiście tańszy, ale w kilogramowych puszkach kosztuje zależnie od chwili do 90 gr.

Syrop ziemniaczany „Pom", polecany przez Instytut Gospodarstwa Domowego, sprzedawany jest ze smakiem karmelowym i owocowym.

Do konfitur, jako dodatek do cukru zapobiegający scukrowaniu, lepszy jest ze smakiem owocowym.

Sprzedawany jest w większych sklepach spożywczych. Bliższy adres tylko listownie.

Nasza skrzynka

Pragnęłabym nawiązać kontakt z jakąś miłą, towarzyską panią, zamieszkałą w Stołpcach, najchętniej z mężatką w wieku średnim lub starszym — szczegóły listownie.

Ciekawa jestem, czy znajdzie się choć jedna pani, która odezwie się na mój apel?

Adres w Redakcji.

Dużo miłych pozdrowień Miłej Redakcji oraz wszystkim Paniom zasyła

„Mała Baśka"

•

Czy panie, mieszkające na wsi, nie zechciałyby zamieniać artykułów spożywczych, które można łatwo przesyłać na zupełnie nowe książki. Treść książek wg wyboru. Bliższe szczegóły do omówienia za pośrednictwem Redakcji

dla Małopolanki

•

Poszukujemy osoby miłej i wesołego usposobienia do pielęgnowania chorej i wyręczenia w gospodarstwie domowym.

Oferty proszę kierować do Redakcji dla Nadleśniczego M.

•

Poszukuję od 15 sierpnia bardzo uczciwej, dobrej, zdrowej i lubiącej dzieci osoby, która opiekowałaby się dzieckiem (pięcioletnim) i zrobiła w domu wszystko, co wchodzi w skład małego gospodarstwa. Jestem sama z dzieckiem, pracuję zawodowo, mam dwupokojowe mieszkanie w Warszawie. Pensja na początek 20 zł. Bardzo proszę, aby która z Pań mogła mi taką osobę polecić. *K. M.*

Piękne i tanie letnisko. Kto z Szanownych Czytelniczek zechce zdrowo i korzystnie wypocząć w ładnej wiejskiej okolicy nad Dniestrem koło Halicza? Do plaży 10 minut, do lasu 10 minut, szosa, sad, ogród, osobny słoneczny pokój z osobnym wejściem, usługa, zdrowe, obfite utrzymanie. Warunki: 2,50 zł dziennie od osoby. Lipiec lub sierpień.

Łaskawe zgłoszenia: **Wojniłów**, poste restante, Stanisławska.

•

Szanownym Paniom polecam rutynowaną gospodynię - kucharkę. Jest to osoba w średnim wieku, nawskroś uczciwa i inteligentna, obeznana wszechstronnie w swym zawodzie. Posiada kilkuletnią praktykę na majątkach ziemskich jako gospodyni - kucharka i może się okazać jak najlepszymi świadectwami. Chętnie reflektuje na posadę we dworze, na gospodarstwo, lub na probostwo ewentualnie jako zastępczyni pani domu i to od 1-go lipca najpóźniej.

Szczegółowych informacji o sobie udzieli po otrzymaniu ofert. Odpowiedzi proszę kierować pod adresem.

H. Wesiełowa, Swarzędz, ul. Zamkowa 4, dla p. Prażyńskiej.

Szanowne i Łaskawe Panie!

Osoba w średnim wieku, z lepszej rodziny, bezwzględnie uczciwa — zna się dobrze na kuchni i gospodarstwie wiejskim, umie szyć, zna roboty kobiece nieźle, pragnie znaleźć pracę — czy jako pomoc pani domu, czy do prowadzenia gospodarstwa kobiecego na wsi, czy do szycia i przeróbek domowych.

Sz. Panie, które chcą mieć człowieka godnego zaufania, szczerze oddanego ich sprawom i wdzięcznego za ofiarowaną pracę u siebie, raczą łaskawie napisać celem bliższego porozumienia pod adresem Redakcji dla **„Walentyny"** — zgodzi się i na miesiąc próby.

•

Szanowne Panie mieszkające w Stanisławowie! Która z Pań miałaby do wynajęcia umeblowany pokój dla młodego małżeństwa? Pokoju szukam dla mojej córki, której mąż ma posadę w Stanisławowie. Uprzejmie proszę o podanie mi warunków w jak najkrótszym czasie.

Warszawa, Mokotowska 33 — 6.

Dlaczego odbiorniki radiowe grzeją się

Posiadacze odbiorników radiowych są często niezadowoleni, jeżeli zauważą w czasie słuchania audycji, że aparat ich rozgrzewa się. Wiele osób, nie wnikających bliżej w zasady działania aparatu radiowego, uważa wówczas, że grzanie się odbiornika jest skutkiem jego nieprawidłowego funkcjonowania lub uszkodzenia wewnętrznego. Następują reklamacje w firmie, albo wzywa się radiotechnika, aby naprawił uszkodzenie. Najczęściej jednak są to żale niesłuszne.

Odbiornik radiowy zużywa bowiem z sieci oświetleniowej albo z baterii sporą ilość energii elektrycznej, która w ogromnej większości zamienia się na ciepło. Najwięcej ciepła wydzielają same lampy, które po to, aby mogły normalnie funkcjonować, muszą być żarzone. Żarzy się w lampie radiowej cienkie włókno metalowe zwane katodą, przez którą przepływa prąd, pochodzący albo z akumulatora żarzenia, albo z transformatora sieciowego.

Wielu wynalazców trudzi się obecnie nad skonstruowaniem t. zw. zimnej lampy, której katoda nie wymagałaby podgrzewania. Dotąd jednak nie udało się zbudować tego rodzaju lampy, która mogłaby zastąpić normalną lampę podgrzewaną.

Katoda lampy, nagrzewając się do kilku tysięcy stopni, wydziela z siebie t. zw. elektrony, czyli najmniejsze elementy elektryczności ujemnej. Przy wyjściu z katody osiągają one olbrzymią szybkość, zdążając do płytki metalowej, zwanej anodą lampy. Pod wpływem bombardowania elektronami płytka ta nagrzewa się do wysokiej temperatury i również wydziela sporo ciepła.

Lampy żarzone prądem zmiennym z transformatora nagrzewają się więcej niż lampy bateryjne, bo pochłaniają większą ilość prądu. W jednym odbiorniku również nie wszystkie lampy nagrzewają się jednakowo. Najwięcej ciepła wydzielają lampy: głośnikowa i prostownicza. Są one zwykle tak gorące, że nie można ich utrzymać w ręku. Lampy te ulegają też zużyciu prędzej niż inne.

W odbiorniku grzeją się jednak nie tylko lampy, lecz także inne jego części składowe jak np. transformatory, opory i dławiki. Prąd elektryczny przepływa w nich poza zwoje drutu, który wskutek tego nagrzewa się i wydziela ciepło.

Z lamp i innych części odbiornika ciepło udziela się jego ściankom, szczególnie zaś górnej ściance skrzynki, pod którą gromadzi się rozgrzane powietrze jako lżejsze. W ten sposób odbywa się chłodzenie nagrzanych części. Skrzynka odbiornika posiada zwykle z tyłu specjalne otwory, przeznaczone dla odpływu nagrzanego powietrza.

Ilość ciepła, jaką wydziela odbiornik radiowy, nie jest zresztą tak bardzo wielka. Odbiornik 3-lampowy, zasilany z sieci, zużywa przeciętnie tyle prądu, co normalna żarówka 60-watowa. Prąd ten w ogromnej większości zamienia się na ciepło, a tylko ułamek procentu jego energii zostaje zużytkowany do właściwego celu czyli do odtwarzania dźwięków.

Zauważmy jeszcze, że stopień nagrzania odbiornika nie zależy wcale od tego, czy gra on głośno czy cicho. Ściszanie głośnika w celu zaoszczędzenia prądu lub lamp nie ma żadnego sensu.

Rozywki umysłowe

WYNIK MAJOWEGO TURNIEJU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH

Rozwiązania 12 zadań, które ukazały się w NN 18, 19, 21 i 22 „Praktycznej Pani".

Wiązadło zamknięte N 1: Dolary, Rymy, Mydło. Dłonie. Niebo. Bobry. Bryły. Łyka. Kasza. Szafa. Faska. Skałat. Łatwo. Worek. Rektor. Torba, Bawar. Warta. Tabor, Bordo. Donos. Nostra. Trawa. Wady. Dywan. Wanda. Danie. Niedola.

Bilety wizytowe N 2: Nauczycielka. Telefonistka.

Logogryf — Piramidka N 3: Ja. Ara. Newa. Solon. Okrasa. Barbara. Ignacy. Epoka. Siga. Kos. Im. — Jan Sobieski.

Arytmograf magiczny N 4: Korab. Obora. Rober. Arena. Barak.

Pięcioliterowa mozaika N 5: Dobra Gospodyni. Wyrazy pomocnicze: Dalja. Owoce. Barwa. Ranek. Adyga. Gałka. Ocena. Szosa. Proch. Obraz. Dział. Oposy. (wspak) Notes. Izaak.

Krzyżówka N 6: Poziome: 2. Sód 4. Tara 6. War 8. Sienkiewicz 10. Len 11. Andy 12. Era 13. Car. 14. Mason 15. Ar 17. Ai 18. Puszta 22. Łuska 23. Topaz 24. Ton 25. Argos 29. Eisack 30. Uri 32. On 33. Lapis 37. Ea 38. Tracz 39. Tora 41. Nur 44. Ara 46. Atma 48. Sak.

Pionowe: 1. Osa 3. Derkacz 5. Eta 7. Arsen 9. Indus 10. La 14. Ma 16. Aras 19. Ursus 20. Aztek 21. To 23. Tana 26. Aga 27. KOP 28. Zeus 31. Ir 32. Osika 34. Celin 35. Cena 36. Za 40. Cnota 42. Ra 43. Mazur 45. Dar 47. Oka 48. Saletra.

Logogryf sylabowy N 7: Klasztor bez ksiąg — twierdza bez broni.

Wyrazy pomocnicze: Tekla. Bilon. Trawa. Muson. Józef. Noteć. Sroka. Turek, Rubin. Trefl. Cezar. Arkan. Pasta. Żmija. Trąba. Bagaż. Potas. Gawot. Alina. Ciele. Narew. Hades. Razem. Krata. Tabor. Pługi. Puzon. Tabun. Warta. Stopa. Lanca. Śliwa.

Rebusiki geograficzne N 8: Baranowice. Katowice.

Łamigłówka N 9: Turek—Kodak. Kra- (wspak) — Karat. Ganek—Krowy. O-—Kolec. Dudek—Kobuz. Nurek—Kanon. Indyk—Kalka. Karuk—Kacap. Ponik—Krasa. Robak—Kanon. Antyk—Kucki. — Rozwiązanie: „Tygodnik Praktyczna Pani".

Zadanie kolumnowe N 10: Polski kompozytor Karol Szymanowski. Wyrazy pomocnicze: Opoka. Dolar. Trele (wspak). Osioł. Skole. Biesy. Skaza. Motyl. Omami. Małpa (wspak). Konny. Bonza (wspak). Mykwa. Stosy. Kotka. Irbit.

Konikówka N 11: Naprawdę niewiele jest wart taki mężczyzna, który nie potrafi zwalczyć przeszkód, dzielących go od ukochanej i kochającej kobiety.

Wirówka N 12: Borowina. Pantopon. Warszawa. Kropidło. Zasadzka. Imiesłów. Zakładka. Sakwojaż.

Trafne rozwiązania nadesłali z Warszawy: Adamciowa M. (8 zadań), Chojnacka T. (5 zadań), Daniszewska E. (9 zadań), Gonczar E. (9 zadań), Husarukowa M. (4 zadania), Kuczyńska M. (7 zadań), Kalińska J. (8 zadań), Kopycka J. (9 zadań), Korpetowa J. (10 zadań), Kozłowski N. K. (10 zadań), Krauzowicz St. (6 zadań), Krocin E. (8 zadań), Krulak R. (7 zadań), Kukawczyńska I. (6 zadań), Lehman Z. (5 zadań), Lewenti L (6 zadań), Lewińska W. (8 zadań), Łęczycka K. (9 zadań), Michalska M. (10 zadań), Modrzejowska St. (10 zadań), Müllerówna J. (3 zadania), Nowosielska W. (10 zadań), Pajdasiewiczówna I. (8 zadań), Piekarzówna St. (3 zadania), Puchałowa O. (11 zadań), Pukówna Z. (10 zadań), Sieradzka H. (10 zadań), Słoniewska J. (8 zadań), Szczawińska J. (6 zadań), Szczepankowska M., (5 zadań),

Szymańska J. (11 zadań), Waszkiewicz J. (4 zadania).

Z prowincji: Albertowa Br., Kraków (2 zadania), Ankiewiczowa A., Nowogródek (9 zadań), Antoszkowa H., Święciany Wil. (9 zadań), Bachmanówna K., Czorsztyn (6 zadań), Baczkowska K., Kikół (7 zadań), Bankiewicz A., Owińska (3 zadania), Bartkowiakowa I. Pułtusk (8 zadań), Bartkowska S., Radom (2 zadania), Bik M., Prokocim (2 zadania), Biłekowa Z., Gołąbki (8 zadań), Błaszakówna W., Ruszkowo (5 zadań), Borysowa M., Gdynia (7 zadań), Broniatowska Z., Grudziądz (11 zadań), Brudniakowa Z., Chorzów (3 zadania), Bujkówna L., Pobiedziska (9 zadań), Bukowska J., Chmielów (12 zadań), Bułłowa A., Dubina (7 zadań), Cepińska S., Lelechówka (9 zadań), Chmiel M., Łubowa (2 zadania), Chmielnikowa Z., Myszków (7 zadań), Chudzyńska J., Sierpc (8 zadań), Czubowa E., Okszów (6 zadań), Dąbrowska I., Przemyśl (11 zadań), Dąbrowska Z., Torczyn (5 zadań), Diament A., Zagórze (1 zadanie), Dyłówna E., Kowalew k/Pleszewa (6 zadań), Dzikiewiczowa M., Częstochowa (9 zadań), Elstorowa M., Chotchło (10 zadań), Figurska I., Paradyz (7 zadań), Fijałkowska J., Nagórki (7 zadań), Floryńska N., Radom (7 zadań), Gabrysiowa M., Kraków (8 zadań), Gałecka J., Sokołówek (3 zadania), Głowacka H., Stary Zamość (8 zadań), Głusiówna L., Rawicz (12 zadań), Gomoliszewska E., Golonóg (8 zadań), Gorawska Z., Lwów (10 zadań), Górska E., Morżków (9 zadań), Grabowska Z., Wyszogród (3 zadania), Grochotowa J., Kraków (8 zadań), Grysztarowa M., Legaty (8 zadań), Haugasówna H., Garbatówka (8 zadań), Heidenburg K., Młynów (9 zadań), Hilchenówna H., Augustów (7 zadań), Hliniakowa St., Kopyczyńce (9 zadań), Hrubówna A., Kozłówka (5 zadań), Iglelska M., Ciążeń (6 zadań), Iskra Kr., Zielonka k/ Warszawy (11 zadań), Jagiełłówna M., Nowosielce (7 zadań), Jagoszewska A., Tarnowska Wola (7 zadań), Jaworska M., Lwów (6 zadań), Jeszkowa L., Tarnowo Podg. (11 zadań), Kanczugowska L, Łowicz (4 zadania), Kaplińska K., Wołomin (6 zadań), Kelter E., Grabów k/Łęczycy (3 zadania), Kędzierska Z., Raczkany (7 zadań), Kochmańska W., Pawłów k/Lublina (7 zadań), Kocyłowska J., Nowy Sącz (6 zadań), Konarzewska M., Brwinów (11 zadań), Konczalska O., Lulkowo (5 zadań), Kopczyńska-Mężnicka L., Toruń (9 zadań), Kostecki D., Jelonki (11 zadań), Kościukiewicz L., Poznań (5 zadań), Kotlarska K., Żywiec (3 zadania), Kowalska Z., Kielce (5 zadań), Królowa W., Janów Lub. (9 zadań), Krzyżanowska O., Chłopówka (3 zadania), Kuczewska E., Puławy (4 zadania), Kuczyńska Z., Koroszczyn (5 zadań), Kuferowa St., Uzla (9 zadań), Kujdzianka P., Tomaszów Maz. (8 zadań), Kurek J., Skarżysko Kam. (8 zadań), Kustalówna E., Częstochowa (5 zadań), Kuźmińska J., Rudziewicze (2 zadania), Latała Br., Dąbrowa Górn. (9 zadań), Laxowa B., Lublin (9 zadań), Leonowicz Z., Lubitów (8 zadań), Lewicka H., Augustów (3 zadania), Lierschowa H., Poznań (2 zadania), Łukaszewska A., Łuków (9 zadań), Łuskowiczowa H., Wilno, (11 zadań), Macakówna M., Jordanów (6 zadań), Machalicowa M., Brzeżany (9 zadań), Mackiewiczówna L., Kraków (7 zadań), Madejski J., Lipie (11 zadań), Mandlowa J., Zagnańsk (9 zadań), Maniowa A., Konty (11 zadań), Marcinkiewicz J., Międzylesie (10 zadań), Maroszkowa J., Bielsko (7 zadań), Mazelowa L., Sulmierzyce k/Radomska (6 zadań), Mejówna L., Toruń (9 zadań), Meysnerówna S., Sielec (7 zadań), Michalakówna Br., Dynów (7 zadań), Michalska E., Włochy (8 zadań), Milczanowska St., Staszów (9 zadań), Mfrowska M., Skarżysko Kam. (8 zadań), Mirynowiczowa A., Szałakundzie (7 zadań), Mołczanow M., Łasica (3 zadania), Morawska H., Sierpc (10 zadań), Mudówna E., Mariampol (7 zadań), Musiałowa M., Żyrardów (7 zadań), Niczmanowa A., Chrostkowo (7 zadań), Niedbałowa W., Poznań (5 zadań), Nikołajewa L., Dubno (8 zadań), Nowakowa L., Zakrzówek (9 zadań), Nowak St., Lublin (10 zadań), Nowicka K., Jody (7 zadań), Nunberżanka Z., Kowalew k/Pleszewa (1 zadanie), Orłowska J., Wojdagi (8 zadań), Osiadaczowa Z., Bronowice Małe (8 zadań), Ostrowska W., Katowice (8 zadań), Pankowska I., Kępno (6 zadań), Partykowa M., Tłuste (8 zadań), Perłowska M., Miedniewice (10 zadań), Piątkowska H., Piastów (3 zadania), Piławska J., Hołowsk (3 zadania), Piotrowska K., Kozin (8 zadań), Płaszowiecka W., Kołomyja (9 zadań), Płocieniakowa G., Włocławek (10 zadań), Płoskiewiczówna J., Łaszczów (8 zadań), Podulkowa A., Humniska (9 zadań), Pollakowa M., Aleksandrowice k/Bielska (5 zadań), Niepodpisana z Poznania (8 zadań), Pruszyńska M., Koszarka (8 zadań), Przelaskowska L., Sarnowo (8 zadań), Przygodzka W., Brzeziny Łódzkie (9 zadań), Raczyńska H., Jarosław (9 zadań), Rantowa H., Kamionka (9 zadań), Reiserowa J., Szamocin (8 zadań), Robaczewska J., Żuromin (3 zadania), Romańska M., Tarnów (9 zadań), Rydoszówna Z., Nowy Sącz (8 zadań), Rydzewska H., Adamówka (4 zadania), Sanetrzanka A., Trzydnik Duży (7 zadań), Schneppowa M., Cieszyn (6 zadań), Serednicka H., Kałusz (4 zadania), Siemianowska H., Łuck (8 zadań), Slizowa M., Manasterzec (3 zadania), Sobolewska J., Śrem (7 zadań), Sochacka H., Dęblin (5 zadań), Socjusz J., Koluszki (9 zadań), Sowińska M., Mierzyn (6 zadań), Stankiewiczowa H., Łotwa, Davgavpils (6 zadań), Stępkowska St., Zaostrowicze (6 zadań), Stochlowa Br., Biała Podlaska (7 zadań), Stokłosowa A., Śledziejowice (9 zadań), Strełkowska Z., Ruchcza (9 zadań), Strycharzowa A., Boremel (2 zadania), Strzygowska A., Kobierzyn (5 zadań), Superałowa M., Tarnopol (8 zadań), Szablewiczowa A., Włochy (8 zadań), Szablowska H., Poznań (6 zadań), Szaniawska H., Przegaliny (7 zadań), Szczepaniak W., Bitków (9 zadań), Szlesińska F., Radom (12 zadań), Szostakowa M., Belz (5 zadań), Szulcówna A., Kutno (4 zadania), Szymczakowa J., Braszewicze (8 zadań), Szymonowicz W., Ostrowiec Kiel. (5 zadań), Świeradowa H., Radłów (6 zadań), Tatjana z nad morza (3 zadania), Tomakowa K., Kołomyja (7 zadań), Tokarzówna W., Borzemiec (3 zadania), Turzańska I., Śniatyń (8 zadań), Niepodpisana z Tykocina (4 zadania), Urbaniakowa W., Łódź (7 zadań), Uznańska Z., Dąbrowa k/Tarnowa (7 zadań), Waschinówna A., Ciełuchowo (8 zadań), Waszkiewiczowa E., Zajelnia (3 zadania), Wiecheciówna M., Poznań (3 zadania), Wielebińska Z., Kowalew k/Pleszewa (5 zadań), Wincewiczowa M. W., Międzyrzec k/Łukowa (10 zad.), Wink J., Słonim (4 zadania), Wirska M., Dąbrówka (7 zadań), Wisłocka I., Lisów k/Lublińca (9 zadań), Wiśniewska A., Poznań, (7 zadań), Witkowska A., Stanisławów k/W. (11 zadań), Witkowska J., Wólka Zamkowa (8 zadań), Wizowa Z., Pęckowo (5 zadań), Wojciechowska L., Grudziądz (11 zadań), Wojewodowa M., Ostrowiec k/K. (9 zadań), Wojtkiewicz E., Białystok (3 zadania), Wolińska M., Łódź (7 zadań), Wyczółkowska M., Kraków (9 zadań), Zapasowicz Kr., Kraków (6 zadań), Zawadzka H., Żyrardów (6 zadań), Zegarowska St., Helenów (8 zadań), Zenkiewicz M., Lublin (8 zadań), Ziembiewiczowa Fr. Leziona (8 zadań), Ziętkowska H., Zgierz (7 zadań), Zonn R., Wilno (10 zadań), Żardecka E. Lwów (10 zadań), Żułkwa Wł., Kalisz (10 zadań), Żurkowska W., Poznań (4 zadania), Żurkówna St., Niedźwiedź (7 zadań).

Nagrody otrzymują: pp. Pajdasiewiczówna I. — w/m., Bujkówna L. — Pobiedziska, Głusiówna L. — Rawicz, Hliniakowa St. — Kopyczyńce, Jeszkowa L. — Tarnowo Podg., Konczalska O. — Lulkowo.

POSZUKIWANI

Wszystkie czasopisma proszone są o przedruk:

Poszukuje się następujących osób.

1) Bieliński Stanisław, ur. w r. 1914, zamieszkiwał ostatnio w Opiece Społecznej w Nancy (Francja).

2) Jakubczyk Stanisław, ur. w r. 1879 we wsi Wierzbica pow. Janowski, zamieszkiwał ostatnio w Detroit, Michigan U. S. A.

3) Paczkowska Jadwiga z Lepczyńskich zamieszkiwała ostatnio w Filadelfii U.S.A.

4) Picur Jan, zamieszkały ostatnio w Chicago Illinois.

5) Gonbarz Maria, Aleksander i Stanisław zamieszkiwali ostatnio w Brazylii, stan Parana m. Irata.

6) Jarmurzek Antoni, ur. w r. 1899 w pow. Szamotulskim. Ostatnio pracował na jednym ze statków „Chargeurs Reunis" w w Buenos Aires—Argentyna.

7) Petruszkiewicz Władysław, woj. wołyńskiego, pracował ostatnio na roli we Francji.

8) Urbaczewscy Marian, Antoni i Józef z pow. Lipnowskiego zamieszkiwali ostatnio Front Street 777 Philadelphia U.S.A.

Ktoby wiedział o miejscu zamieszkania wyżej wymienionych proszony jest o zawiadomienie Polskiego Biura Międzynarodowej Pomocy Emigrantom ul. Służewska 5 m. 11 w Warszawie.

PELERYNKA NA DRUTACH

(patrz str. 6).

Pelerynkę robimy ściegiem ażurowym, a następnie (karczek) przechodzimy do ściegu zwyczajnego.

Ścieg ażurowy: liczba oczek podzielna przez sześć i dwa oczka brzegu.

1 rząd: × oczko w powietrzu, 3 oczka na jedno na prawo, oczko w powietrzu, 3 oczka na lewo ×.

2 rząd: 3 oczka na prawo, 3 oczka na lewo ×.

3 rząd: × 3 oczka na prawo, 3 oczka na lewo ×.

4 rząd: jak 2.

5 rząd: × 3 oczka na lewo, oczko w powietrzu, 3 oczka razem na prawo, oczko w powietrzu ×.

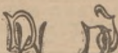
6 rząd: × 3 oczka na lewo, 3 oczka na prawo ×.

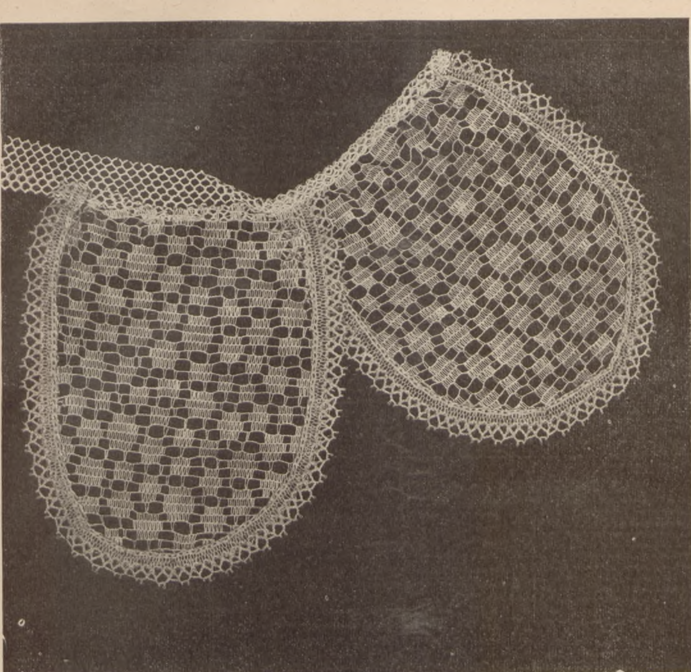
7 rząd: 3 oczka na lewo, 3 oczka na prawo ×.

8 rząd: jak 6 powtarzać od 1-szego rzędu.

Po dojściu do karczka robimy dwa rzędy w ten sposób: 1-szy rząd: × oczko w pow., trzy oczka razem na prawo, 2 oczka w powietrzu, 3 oczka razem na prawo, oczko w pow. ×, 2 rząd: na lewo.

Karczek robimy ściegiem trykotowym:
1 rząd: na prawo.
2 rząd: na lewo.





Sposób zużytkowania koronkowych resztek.

Materiały koronkowe

Otrzymujemy często zapytania jakie są obecnie modne firanki, pisaliśmy na ten temat przed świętami Wielkiejnocy. W czasach jednak wysoko rozwiniętego przemysłu włókienniczego, pojawiają się stale na rynku coraz to inne i coraz ładniejsze tkaniny przeznaczone zarówno do ubrania dla ludzi jak i do przystrojenia mieszkania.

Siatka ręczna na firanki, nie będąc specjalnie modną, nie wychodzi jednak z użycia, choćby dlatego, że jest trwała i że nie podobna zmieniać tak często firanek jak sukien. Ostatnio widuje się coraz więcej firanek siatkowych z naszywanymi motywami szydełkowymi, niestety rzadko ładnymi.

Coraz częściej spotykamy firanki z gipiur i koronki. Z grubej gipiury robimy proste story wykończone jedynie ciężką frędzlą. Z cienkich koronkowych tkanin robimy przeważnie firanki krzyżowane, ozdobione tylko falbaną. Wzorów mamy mnóstwo, codzień niemal zjawiają się inne.

Z tych samych cienkich koronek, z których robimy firanki, szyjemy prześliczne bluzki ozdobione żabotami czy falbanami z tej samej koronki.

Przy szyciu firanek nie pozostają zazwyczaj żadne resztki, przy krajaniu bluzek zawsze zbywają bodaj małe ścinki. Najmniejszy kawałek koronki można zużytkować.

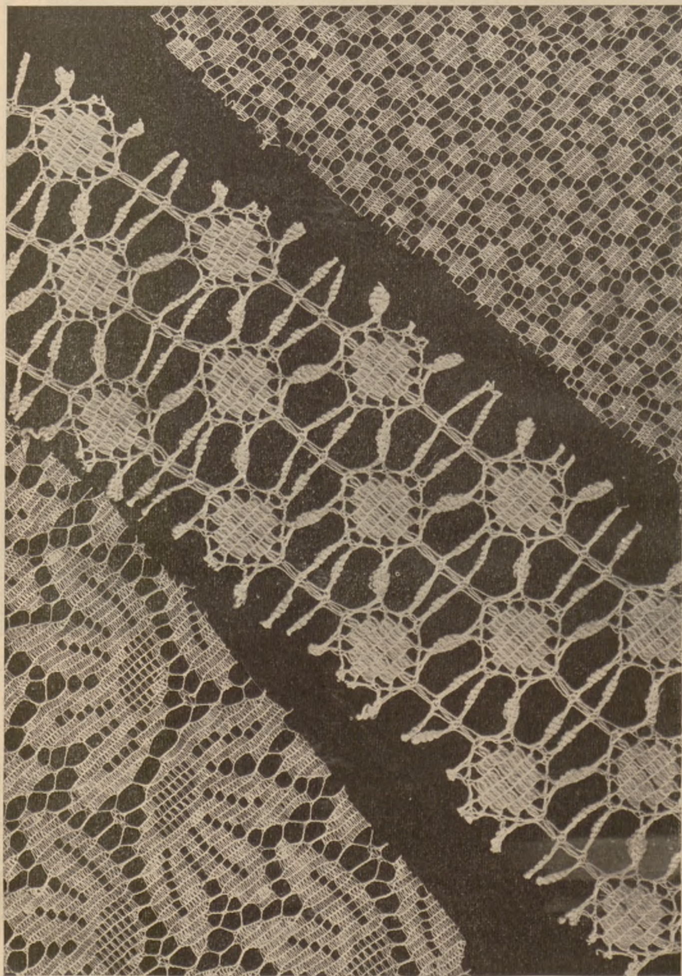
Odpowiednio do resztek, jakie nam zostały, planujemy sobie co się da z nich zrobić. Może marszczony kołnierz, może żabot ,może wykrawany ż kawałków kołnierz.

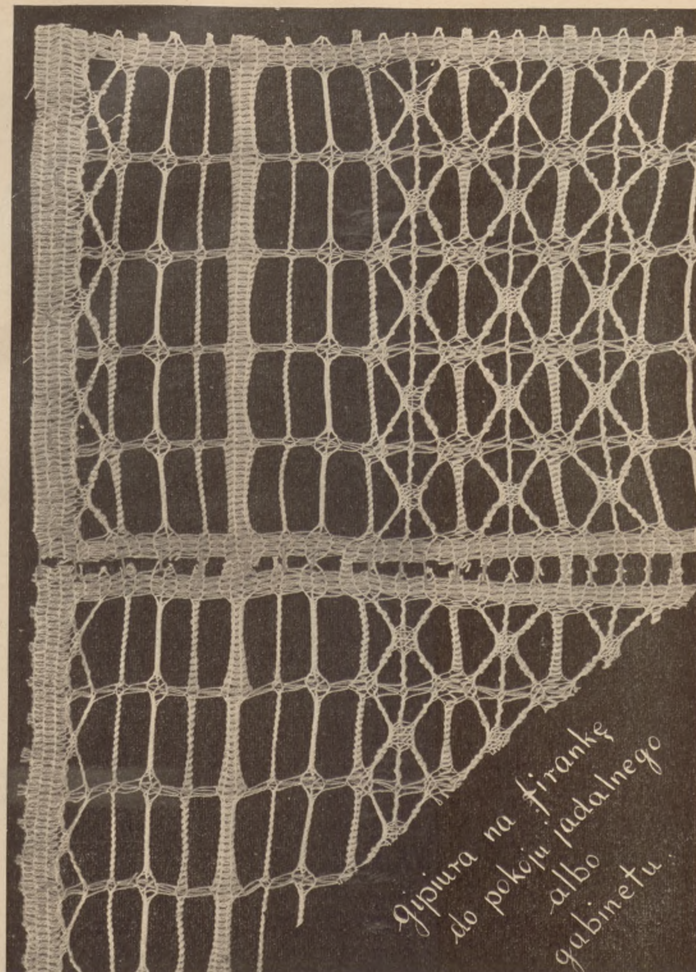
W ostatnim numerze naszego tygodnika, na tablicy kroju podaliśmy kilka odpowiednich wzorów.

Ale i z malutkich kawałków może złożyć wdzięczną całość. Zależnie od wielkości posiadanych resztek wykrawamy sobie z papieru foremkę: listek, trójkąt, ząbek i t. p., po wycięciu według formy pewnej ilości kawałków z koronki, naszywamy brzegiem wąską koroneczkę, z lewej strony obrzucamy okrętką, każdy kawałek składamy z następnym, starając się zachować wygięcie odpowiednie do wycięcia bluzki czy sukienki i starannie ze sobą łączymy, w końcu zaś lamujemy wycięcie wąskim kawałkiem (najlepiej ukosem) tiulu, żorżety czy batystu.

Nawet z nierównych kawałków, których mamy tylko kilka, można ułożyć kokardę, która ozdobi ciemną bluzkę.

Zbrudzoną koronkę pierzemy w chłodnych mydlinach, sztywnimy lekko żelatyną według recepty podanej w artykule „pranie letnich sukien" i prasujemy prawie wyschniętą, po lewej stronie.




Gipiura na firankę
do pokoju jadalnego
albo
gabinetu



241 P. P. Spacerowa suknia z deseniowego marocain'u, przybrana kokardkami.

242 P. P. Suknia z gładkiego crêpe mat, marszczona na ramionach.

243 P. P. Suknia z deseniowego woalu, przybranie w kolorze deseniu.



244 P. P. Komplet z jedwabnego płótna.

245 P. P. Suknia z deseniowego jedwabiu. Góra przybrana zakładkami.

246 P. P. Suknia z deseniowego kreponu. Góra marszczona.



247 P. P. Suknia z deseniowego crêpe mat dla młodej panienki.

248 P. P. Suknia z deseniowego woalu, żabot marszczony. Pasek i guziki w kolorze deseniu.

249 P. P. Suknia z ciemnego deseniowego marocain'u. Góra w trzy ażurki.

CENY OGŁOSZEŃ: Za miejsce wysokości 1 milim, przez szerokość 1 łamu — **w tekście** — 70 gr., **za tekstem** — 50 gr., **drobne** 20 gr. za wyraz, dla poszukujących pracy 10 gr. za wyraz. Kolumna dzieli się na 3 łamy, szerokość łamu 63 milim., wysokość 270 milim.

UWAGI: Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zostaną wniesione do dni ośmiu od daty ukazania się ogłoszenia. — Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były z góry zapłacone. Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nie umieszczenia całego ogłoszenia względnie jego części bez podania powodów.

Redakcja i Administracja — Warszawa, Solec 87. Tel. 5-87-03, 2-44-18 i 6-26-44. Filja: Świętokrzyska 17. Tel. 6-76-72.

W razie wypadków, spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

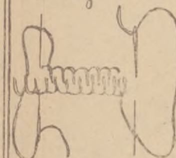
Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA

WYDAWCA: TOWARZYSTWO WYDAWNICZE „BLUSZCZ", WARSZAWA.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

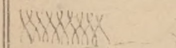
Poduszka

aplikacja i haft.

Ściegi:

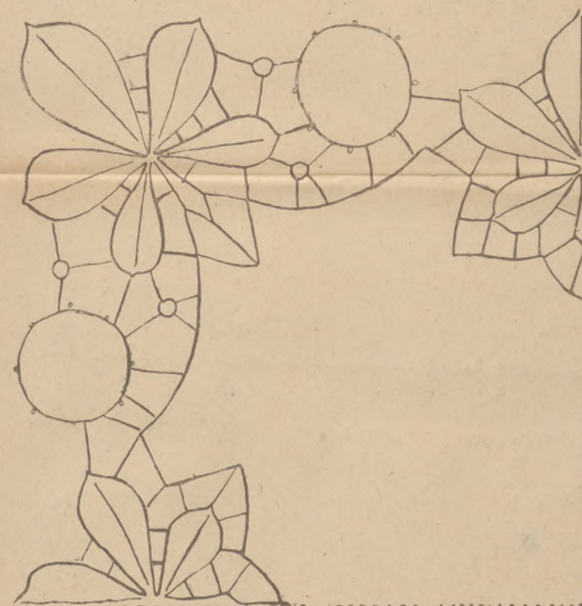


Łodyżki - podwójne dzierganie.
Kolorem zielonym i bronz.



Ścieg janina - kolor bronzowy

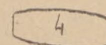
aplikacja - dzierganie zwykłe
żyłki ścieg pocztowy - kolor bronzowy.
siateczka ścieg pocztowy umocowany krzyżykami
kolory złoty i bronzowy
Kwiat - flora bronzowa, pomarańczowa, żółta
Liście - flora zielona
Tło z flory koloru piaskowego
Do dzierganiu aplikacji - bawełna muline - podw. nitka.
Haft sztucznym jedwabiem.

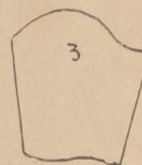


Liście kasztana. Serwetka Richelieu.

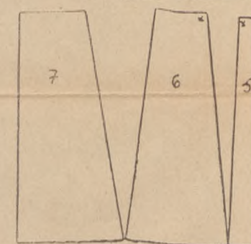
Suknia











Ilość materiału 3 m. 50 cm. szer. 80 cm.

1.- przód stanika
2.- tył stanika
3.- rękaw
4.- kokardka
5.- przód spódnicy
6.- przód spódnicy
7.- tył spódnicy

zakładka
zakładka
zakładka
środek tyłu
środek przodu
bok
kokardka
środek tyłu
bok
bok
przód
linia załamania
środek przodu bez szwu
linia załamania
linia załamania